۲۶۲

۴۸

۲۰۲

۵۰

سه رساله در طب

ما في هذه المجلدة

كتاب الملل والدستور نسخة باهية

(١) الطعمة المرضى منقولة من خط شهاب الدين علي (٣)

كتاب الاغذية والاشربة للسمرقندي (٣)

كتاب الطعمة المرضى

علامه نجيب الدين محمود سمرقندي متوفى سنه ٦١٩ [illegible]

تاريخ الكتابة

٧٧٤ سنة

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على خير البرية محمد وآله الطيبين الطاهرين
ان احد العلوم التي ينتفع بها الناس هو علم الطب وهو من جملة العلوم الشريفة
التي هي اشرف العلوم لاضطرارية المحتاج اليها في بقاء نوع الانسان
وقد قل الانتفاع به في زماننا على عظم قدره وكثرة جدواه لقصور
همم الناس عن تحصيله واحكامه وعدم بلوغهم ما يمكن في
قوة الانسان بلوغه وما ذاك الا لخساسة نفوس المحصلين
له المتكسبين به وقصر هممهم على نيل ما يفوزون به من عرض
الدنيا وان كان طفيفا نزرا لا يحل لهم ان يأخذوه ديانة
ومروة ولقلة تمييز الطالبين لهم والمحتاجين اليهم وذلك
ايضا لخساسة نفوسهم وشحها وجهلهما بقدر علم الطب
ولجهالة المؤونة عليهم والمتعاطون لهذه الصناعة
يكتفون من تعلمها بقدر ما يتسددون به على غرضهم
ويتبوءون عند الناس وهم اغبى الاعلاء والمرضى
ينزلونه منازلهم في قلة احترامهم وتغيير مطلوبهم
ومرامهم فهم يريدون اغفالا وتقصيرا في
تحصيل اصول هذه الصناعة وفروعها والذين
يحتاجون اليهم يريدونهم تذليلا واستخفافا
لا استحقاقهم لذلك حتى كان هذا العلم الشريف النافع
بين اولئك وهؤلاء يكون نسيا منسيا والنسبة اليه حسبة ووكسة

بمنزلة فلما حصلنا في الزمان على ما حصلنا فانفع الناس
للناس من يساعدهم في اغراضهم وتسهل طريقهم الى
مقصودهم ومبتغاهم اما للمرضى شفاهم الله من مرض
النفس والبدن جميعا فيما يقلل مؤونتهم ويغنيهم عن الطبيب
في كثير من امراضهم واما للمتطببين المتحلين لعلم
الطب فيما يقلل تعلمهم ويختصر صناعتهم والعلاج
بالاغذية وحدها فان كان لا يبلغ كنه المطلوب
من علم الطب فانه ينتفع به انتفاعا كثيرا في جل الاعراض ص
مع قدر من مساعدة العليل وموافقة هواه بل من
الامراض ما يقتصر الطبيب عليه في مداواته ولا يتعداه
فجمعت اطعمة المرضى في هذه الورقات متحريا انتفاع
الناس بها ومبتغيا وجه الله تعالى ومرضاته فانه هو الموفق
والمجازي به بكرمه ولطفه **للصداع الحار بلا مادة**
ينفع منه ما يؤكل ويشرب ماء الشعير والحنطة المغسولين او شربه
مبردين بالثلج والخبز الحوارى المغسول بماء الرمان
المز او بالخل وماء الحصرم والماء الذي يطفو فوق
الرايب فانه قوت لطيفة او يؤخذ بزر الخيار وبزر القرع
وبزر الفرفخ ويستقع مثلها سكر طبرزد والصباغا
المتخذ من الحوامض الباردة كماء الحصرم وماء الرمان
والخل ونحوها انا علمتها اما الاقتراحات بان يخلط
معها السكر وحليب لب اللوز ويصب على فتيت خبز السميد (او العصارات)

ويجعل عليها دهن اللوز وقطع عليها لب الخيار والخس
وقليل نعنع واما المصوصات بان يحشى الفراريج بالبقول
الباردة وتوضع فيها مطيبة واما ان يصب هذه بعد
تطييبها بالملح والنعنع واللوز وتدسيمها بالادهانات
العذبة على الاطرية واللاخشة وينفع منه اكل الماست
والرايب الحامض انفع وجميع الفواكه المبردة كالرمان
المز والكمثرى والسفرجل مبردة بالثلج والاجاص
والمشمش والبلكوك ونحوها وعدبيس وكذلك بالبيض
البطن من البقول كالاسفاناخ والبلاب والحماض
والسلق والخس والهندباء والطرخشقوق مصبوبا
عنها الماء الاول والقرع مع الماش والبقلة اليمانية
مطيبة بالخل والكزبرة ولب الخيار قوي التطفية
جدا وضروب البوارد التي تتخذ من القرع والماش
ويقلد الحمقاء بالماست وبالحصرم وبماء الرمان
فاذا كانت الطبيعة يابسة فبماء الاجاص والتمر الهندي
وجعل فيها من اصول السلق والقرع واللوز المقشر
والسكر واذا كانت منطلقة فبماء حب الرمان والحصرم
والتفاح والريباس والتوت الشامي الفج الاحمر
والسماق والانبرباريس والزبيب الذي فيه حموضة
وعفوصة واما السمك الهاربا فسكباج لا غير فاذا كان
معه قلة في النوم فالسنبوسق المتخذ من القرع والخشخاش
والسلق

الصيني والتوت الشامي والبطيخ الهندي والتفاح المز

والسلق والقطف والخيار ويحمض بماء الرمان والانبرباريس
والحصرم ويدهن بدهن اللوز والبنفسج للصداع
الحار مع مادة ان تسهل الطبيعة بالاجاص او الرطب
او المنقع يؤكل منه عشرة الى عشرين ويشرب عليه شربة
جلاب وينفع ايضا المشمش المنقع وان احتيج الى
اسهال اقوى من ذلك فليوخذ من السقمونيا من قيراط
الى دانق ويجعل في جلاب او في شراب البنفسج او في
السكنجبين او في رايب البقر او في نقيع المشمش او في
شراب الاجاص او التمر الهندي او بمعجون بماء الزرشك
او رب السفرجل او رب الرمان او التوت وان
كان الصداع اسكن والين واضعف في البدن
انقص قوة فقد يمكن ان يغذى بلحم الدراج او الطيهوج
والفراريج المعمولة بماء الحصرم والرمان والخل في
التفاح والاجاص كان الصداع ماديا او غير مادي
والماء البارد ينفع من الصداع الذي مع حمرة الوجه
وامتلاء العروق والاستفاف من الكزبرة والاكثار
منه في الطعام وينفع منه السكنجبين وماء الرمان
والعدس المقشر ونحوهما مما يغلظ الدم ويمنع كثرة
البخار ومن يتاذى بالصداع يعقب النوم فليبادر
الى الاكل للصداع البارد يصلح لذلك الاسفيدباجات
والمطبخات والقلايا المتوبلة والمادي منه

الاغذية الملطفة بما يمكن كخردل التوابل والافاويه
وضعا والطيور البرية والجبلية ويصلح لهم ماء الحمص
بالزيت والكمون واللحم الاحمر والمقلو على الزيت
بالفلفل والدارصيني ومن كانت طبيعته يابسة
يصلح له ان يقدم قبل طعامه ماء الحمص والسلق المعمول
بالخردل والمري في ماء العسل على علل الاجاص بالخلا
في الصداع الحار والعسل او فق من السكر اذا لم يكن
مع الصداع عرض آخر يمنع منه والاسفيدباجات
او فق من سائر الطبيخ ودهن الزيت او فق
اذا اريد التخفيف وتقليل المادة ودهن الجوز
او فق اذا اريد التسخين والحرارة وينفع من الخلط
الغليظ السكنجبين العنصلي والماء الحار ينفع
من الصداع الذي من برودة او ريح وكل صداع
مع مادة شرب او استحم به ولحوم الصيد اصلح له
وخاصة لحوم الارانب شواء مبززة وكبابا ومقددا
ويلقى في طعامهم السذاب والكمون والكرويا
ويغذى صاحب الصداع الذي يكون من الخمار
بالخبز المغسول والبيض النيمرشت والخس فانه
يطفئ ويمنع البخار والكرنب نافع والعدس جيد
وكذلك القطف والملوخيا وقضبان البقلة الحمقاء
والخشخاش الرطب والجداء والفروج والسمك

الصعاد والتفاح المتخذ لتسكين الشغب ورب الفواكه
ويغذى صاحب الصداع اليابس بما اعتدل وخف
من الاغذية مثل البيض النيمرشت والكشك والحسا
من النشا ودهن اللوز والسكر وماء اللحم من صدور
الفراريج ورقيق الجدي المشوش عليه بالسفرجل
ويغذى صاحب الصداع الذي يحدث بعقب الجماع
لضعف الدماغ بالاغذية التي يغذوا البدن غذاء
كثيرا كالهرائس المضروبة باللبن ولحوم الحملان
والفراريج المسمنة يجعل في اجوافها الفواكه والبقول
الطيبة الرائحة ويسقى صاحب الصداع الذي
يحدث من السقطة والضربة على ماء الشعير

للعلل الباردة في الراس كالصرع والفالج واللقوة والتشنج الحادث بغتة والرعشة والسكتة ونحوها

يجب ان يكون طعامهم القلايا والمطجنات والشواء
والكوامخ المالحة والمري وكل حريف ومالح من البقول
ونحوها والعسل ودهن الجوز والزيت ولحوم الطيور
الجبلية والعصافير والفستق والجوز والتين ولب
الصنوبر والزبيب ولحوم الغزلان والارانب و
قد يمدح لهم لحوم الماعز لما فيها من التجفيف وقلة
الترطيب الا انها ناقصة الحرارة بالنسبة الى اللحوم
الموافقة لهم فينبغي ان يوكل بالتوابل الحارة

وتغذية اصحاب السكتة فاذا افاقوا يجب ان يكون الطف
من تغذية الصرع والاصلح ان يقتصر بهم في الغدوات على الخبز
وحده ولا باس بان ينعشوا بالاطعمة المسخنة كالفراخ
الناهضة المطبوخة بالحمص الاسود ودهن الجوز ورغوة
الخردل والاسفيدباج بالعصافير والقنابر ويجب ان
يقتصر بالمفلوج والملقوة اول ما يظهر المرض على ماء العسل
يومين ثلثة والكثر ان احتملت قواهم ثم يقتصر بهم على ماء
الحمص الاسود المطبوخ مع الفراخ الناهضة والدهن
مطيبا بالملح والكمون والشبت من غير ان يطلوهم
اكل الفراخ واكل الحمص ثم يطلق لهم بعد التنقية اكل
النواهض من الفراخ والقنابر والدراريج ولحوم الصيد
بالافاويه والابازير وصاحب الشيخ الرطب ان كان
ضعيف القوة لم يقطع عنه اللحوم ولكن يجب ان يجعل لحمه
من لحوم اليابسة مثل لحوم العصافير والقباج والقنابر
والطياهيج وان لم يكن ضعيف القوة جعل غذاؤه الخبز
بالعسل وماء الحمص بالشبت والخردل والمري بالزيت
ويجعل فيما يتناوله الفلفل وينفع من الرعشة خاصة ادمغة
الارانب والكرنب والعدس ولحم البراذين وجميع ما يغلظ
الدم وان استخدم ذلك كان اجود ويصلح لهم من الفواكه
اليابسة التين والزبيب والنارجيل والفانيد والفستق
والجوز والحبة الخضراء وحب الصنوبر الكبار خاصة و

لا يصلح

ولا يصلح لهم الالبان [illegible] الدسمة و[illegible] وجميع [illegible]
الثرات والقطايف والذكي بالافاويه صالح لهم واحتمال
الجوع والعطش نافع لجميعهم زيتا وقد دعا لهم جروبا وضان
يجعل مع صفرة البيض وراسن واشترغاز ويصلح جوز
وخردل طري وجرجير وكرفس ونعنع وسعتر يطيبه
سذاب ويغمس في خل اشترغاز ويصلح لهم من الحلواء الناطف
المعمول من العسل والدوشاب والجوز والفستق والفانيد
السجزي **للماليخوليا** ينبغي ان يكون اغذيتهم
فاضلة الكيموس جيدة الخلط مرطبة جدا كالفراريج
الرطبة والجداء الرضع ورقاب الحملان اسفيدباجات
واكارع الجداء مطبوخة بالشعير المقشر في التنور والزيرباجات
الحلوة العذبة بالدجاج والتذرج ولحوم الحملان
والاحساء المتخذة منه بدهن اللوز ويتخذ لهم بقيلات
متخذة من الحس والسرمق والقرع والملوخيه والبقلة
اليمانية ونحوها مع الباذروج بحوبة مطبوخة بالماش مرقة
بدهن اللوز والسمك الصغار غذاء جيد لهم ويصلح لهم عند
انحطاط العلة ان لم يكن في هضمهم تقصير واحتملت معدهم
ادمغة الجداء وخصى الديك المسمنة والجوذابات المتخذة
بالسكر الابيض والخشخاش والسميذ وصفرة البيض
والفالوذجات بدهن اللوز والسكر ويصلح لهم من البقول
المفرح والفلنجمشك والباذروج والنمام ويصلح لهم

من الفواكه كالتين والتوت الابيض واللوز والكشمش
وينفع اكثرهم الالبان الا من كان بهم الماليخوليا المراقي
ولمن به انتفاخ الجنبين وسوء السحنة واللون وجشاء
حامض سنبوسق يصلح في الحميات مع السهر الشديد الحادة
والهذيان ولمن لا ينام خاصة يسلق الاسفاناخ
والسلق والقطف مع مثلها خس ثم يجعل معه كزبرة
رطبة وابزار ويلف في عجين دقيق ويقلى بدهن اللوز
وان كانت الحرارة قوية جعل مع الخس بقلة الحمقاء و
قرع آخر يبرد ويطفي يطبخ القرع ويجعل معه
من اللوز الابيض مقدار الربع مسحوقا ويقلى مع اقل
ما يمكن من الابزار على الكزبرة اليابسة والبادروج
والنمام والملح بدهن اللوز والشيرج ويحشى منه سنبوسق
فان اريد ان يحمض جعل معه شي من السماق

للبرسام ينبغي ان يكون تغذية اصحاب البرسام
في الغاية من اللطافة فيقتصر في اول الامر على السكنجبين
وخصوصا المتخذ بقشور اصل الهندباء والبزور ثم تغذي
بماء الشعير الرقيق اما مفردا او مع السكنجبين ان
لم يكن سعال ولا ضعف في المعدة وان خيف الضعف
فبالخبز المحمص المغسول والسويق والملوكية والبقلة المباركة
اليمانية والقرع والخيار والقثاء والماش والعدس
المقشر والشعير المقشر مزورة اما اسفيداجة ان كان

والبقول والحبوب الباردة كالخس والسلق والبقلة

البرسام

البرسام صفراويا او متخرجا بالفواكه الحامضة القابضة
كالحصرمية والرمانية والريباسية والسفرجلية و
التفاحية ان كان دمويا وبالنبك والاجاص ان كان
الطبع يابسا ثم ينتقل منها عند الانحطاط الى الفراريج
الرطبة الصغار تتخذ منها باردة وهي ان يدق
في ماء الحصرم يسير من الكزبرة ويسير من اللوز المقشر
ويقطع منهما لب الخيار ثم يفصل عليها هذه الفراريج
الرطبة المشوية ويترك ساعة ثم يتغذى به وان احتمل
الحر والهندباء في ابدانهم فينبغي ان يستعمل بعد السلق البقل
غلبتهما وتوليدهما للرياح ولا ينبغي ان يستعمل في اغذيتهم
واشربتهم شي من الخشخاش لما فيه من قوة حبس المادة
في الراس وتغليظها فاذا انحطت العلة فيتغذى بخصى
الديكة وادمغة الجدي وما يجري هذا المجرى
وينبغي ان يحذر الناقهين من البرسام خاصة الاغذية
الحارة والتخمة اكثر من غيرهم من اصحاب الامراض
الحادة زماورد بارد يوخذ صدر دجاج او لحم دجاج
مصوص بياض بيض وقليل من صعترا وبيض
مسلوق يحك ويلف مع خس وكزبرة رطبة ولب الخيار
والقثاء ويجعل فيه البصل المخلل وربما جعل فيه
الجمار والطلع ويغمس في خل خمر ويوكل لاوجاع
العين من الرمد والجرب والسبل والحمرة يصلح

لم يقبل الغذاء وكان قد يدل الخلق لما ويدهن اللوز
والسكر ويصلح لهم السمسم المقشر بدل الزيت والخبز
المغسول والعدسية الصفراء المزة المعمولة بالخل من
التفاح والرمان والاجاص والعناب ومزورة الماش مرقة
والباقلي ونحوها والبقول المرطبة والقرع بدهن اللوز
وسائر الاغذية التي ينفع من الصداع الحار ومانع
صعودا لبخار الى الراس مثل بزر القطونا بالجلا ب
وشل الرمان والسويق بالسكر واستفاف الكزبرة اليابسة
مع السكر ومن اللحوم لحوم الدجاج والدراج والجداء
قريصا ومصوصا والهلام الهلام العجاجيل ولضعف
البصر من الرطوبة واشتداء الماء اكل القلايا والمطبخا ت
والشواء وما يقع فيه السعتر وان تصابروا العطش
على اثرها واجتناب الامراق والمرطبات والاغذية
التي يقع فيها الحليب والمري والعسل موافقة
لهم وكذلك جميع ما يجفف للرعاف الاطعمة
المبردة على الثلج القوية التبريد والباردة في
طباعها كالحصرمية والرمانية والتفاحية والسماقية
والعدسية ونحوها على ان الحوامض ربما اضرت
بالمراعيف لما فيها من التقطيع والتلطيف فينبغي
ان يستعمل المبرودين منهم ويختار منها ما كان
فيه مع الحموضة قبض ويوخذ مبردة والجبن الرطب
من

من الاغذية الملائمة للمرعوفين وكذلك الالبان
المطبوخة حتى يغلظ وقيل ان ادمغة الدجاج
من افضل الغذاء لهم بل افضل من الدواء لمن به
رعاف من سقطة او ضربة لعلل الفم الحادثة
من القلاع وبثور الفم الحارة والخوانيق اكل الفوا كه
التي قد جمعت حموضة وقبضا كالسفرجل الحامض
والحصرم والريباس والتوث الشامي والنبق
الزعرور والتفاح والاطعمة المتخذة من هذه
ومن السماق والفراريج بماء الحصرم والعدسية
الصفراء والقريص والهلام من العجاجيل والمصو ص
من الدراج وهذه ينفع من اللثة والخوانيق الحارة والدجاج
في ابتدائها ومن اوجاع اللثة الحارة وورم اللسان ونحو
ذلك من الاورام الحارة في الفم وينفع من وجع الا سنان
اذا كان مع برودة مضغ النارجيل والجوز واكل
التين والجوز مع قليل من ورق السذاب ومضغ
لوز الصنوبر الكبار ويمسك في الفم ماء العسل الكثير
الافاويه ويدلك بعسل فيه فلفل كثير ويطعم الاخبصة
حارة والجوذابات والفالوذج الذي يعقد بالعسل
الكثير والزعفران ومن نحيه الصباغات التي يقع
فيها الثوم فانها نافعة في هذه الحالة والاسفيدبا جات
الكثيرة التوابل ونحوها واما عند اختلاط الخوانيق

[illegible] الاحساء المتخذة من ماء النخالة والادهان المحللة
والكشك بدهن اللوز والبقول اللينة كالاسفاناخ
والخبازى ونحوهما وفي اخر الخوانيق الحارة و
الخوانيق البلغمية يحتاج الى الاحساء المنضجة والمحللة
مثل المتخذة بالعسل والفانيذ والسكر واللبن و
اصل السوس والزبيب والنشا والخيار شنبر و
الغبار مع لبن ودهن اللوز ويصلح لهم تحسي صفرة
البيض والكرنبية **للزكام والنزلة**
يجب ان يحذر الامتلاء من الطعام والشراب
ويحذر اللحوم واكثر هو مات ويقتصر خصوصا في النزلة الحادة
على طبيخ البنفسج والشعير وشراب الخشخاش و
ماء الشعير بدهن اللوز والاحساء المتخذة من السكر
ودهن اللوز وماء النخالة والنشا والخشخاش
المسحوق والكثيرا ولا ماخف وبرد ورطب من البقول ل
كالسرمق والبقلة اليمانية والملوخية ونحوها
وينفع منها اكل الخشخاش وثردة الباقلي بدهن
اللوز والكرنبية وجميع الاطعمة المغرية يمنع النزلة
وينفع منها ومن السعال اليابس الخشن وينفع من
النزلة الباردة الاحساء الملينة مثل الاطرية
بالعسل ومثل ماء نخالة الحنطة بدهن اللوز والعسل
ومثل الخبز المبنج واستعمال الادوقات الملينة
الحارة

[illegible]
بجوعين ومرقة السمك صغار البيض الرضراض
مطبوخة في الخل واكل السمك والانكباب على
بخارها عند الطبخ والنبلاء هاجية والزيرباج
المزورة والقريص المتخذ من السمك والجدي
والمصوص بلحم الدجاج والدراج والسويق
بالسكر والرائب والماست بالحامض والرمان
الحامض والمخ المقرع والخيار وعنب الثعلب
وسكباج السمك ويطوف [illegible] الاجيل والاهال
بلحم البقر عظيم النفع لليرقان وينفع من اليرقان
السدي الزيرباجات بالفراريج والعصل و
الحصرم والليلاب في اللوز وماء الحصرم بالسرمق
والسلق والبقول والكرنب ينبغي ان يتعالج
بعد التلوم من هذه الاطعمة وبعد ان يشرب
عليه السكنجبين وماء الشبت ليصير الانزعاج
بالقيء سببا لانفتاح السدة والاصطباغ بالكحل
المسحن نافع لهذا النوع من اليرقان والقطف
خاصة في النفع من اليرقان وكذلك الهندبا وماء
للاسهال اما الاسهال الصفراوي
فسويق الشعير مع الصمغ والطباشير وماء التفاح
او ماء الرمان المز والرائب المصفى او المطبوخ

بالحديد المحمى مع الكعك المجفف المسحوق والصباغات
المتخذة من الامبرباريس وحب الرمان والسماق
وماء الحصرم ولب اللوز والجوز المقلوين بقشرهما
والعدسية الصفراء والزرشكية والسماقية بلحم
الدجاج المطبوخ مرتين ويلقى فيها سفرجل
مقطع او تفاح وكزبرة كثيرة ويكون ذراريها مقلوة
والامبرباريس والرمان اصلح ما يكون اذا كانت
المرار ينجلب الى المعدة من الكبد والسماق
والخل نحوهما اذا كانت المرار يتولد في المعدة
وكذلك الرائب ويصلح الجاورس المقشر المدقوق
المطبوخ بالماء المصفى وحده او مع بلوط مقلو
بخل اذا طبخ بشحم كلى الماعز وذر عليه شيء
من السماق واللوز المحمص المسحوق ويصلح
من البقول بقلة الحماض والقرفين اذا طبخت
وحمضت ببعض تلك الحموضات ويصلح لزلق
الامعاء البثورى ماء السويق والاغذية
المبردة كالقطف والهندباء المسلوق والخس
المسلوق والمزورات المتخذة بالخل وماء الحصرم
والسماق اذا لم يكن شديد الحموضة ويوخذ
سكرجة من سويق الشعير ومثل نصفه من الجاورس
المقشر ويطبخ كما يطبخ ماء الشعير ثم يصفى ويلقى
عليه

عليه من دهن الورد الخالص قطرات ويسقى
او يوخذ الكعك المحمص المسحوق ويعمل منه حريرة
بشحم الكلى الماعز ثم نصبه الملح ويلقى عليه
سفوف من حب الرمان يوكل او يستخرج ماء
السماق وينقع فيه الجاورس المقشر يوما
وليلة ثم يمرس مرسا شديدا حتى يذوب ثم
يغلى بالنار حتى يثخن ويطعم منه فانه يعقل
ل ويقوى المعدة ويسكن حدة واما الاسهال
البلغمي وزلق الامعاء الرطوبي فكل طعام
يجفف كالاسوقة مثل سويق الشعير او
سويق حب الرمان وسويق الخرنوب الشامي
وسويق النبق والكزبرة المقلوة وسويق تفاح
حامض وسويق السفرجل القابض الحامض و
السماق المملوح بالنار والبلوط المحمص وورد
الحماض والزعرور الجبلي وسويق حب الآس
وسويق الكمثرى القابض وسويق الحنطة
والشعير والكعك المجفف في التنور الفائق واللوز
والبندق المقليين بقشرهما مسحوقين اذا اكلت
كلها ببعض الربوب القابضة والجاورس المقشر
المقلو والارز المقلو غير المغسول خصوصا الاحمر
منه اذا اتخذ بشحم كلى الماعز والمطبخات في الفلايا

المتخذة من الرمان حامضه والاجود ان يستعمل
امراقها في الثرد ويجتنب لحومها وان لم يكن بد
من اللحم فالجوب المحللة المبرزة والمحيرمة
المشوية وكل منها الجلود وما اشتد يبسه ويجتنب
التميين والرطب ليكثر عليها من الكزبرة والقمح
والدراج والطيهوج المكردنة وايضا القنابر
والعصافير بعد ان سلقت وصب ماؤها
واكلت بصباغ متخذ من حب الرمان والزبيب
المدقوقين بعجمهما ويصلح من البقول الكرفس
والكراث والكزبرة والنعناع والفودنج و
الرازيانج والشبث والسذاب كل ما يدر
البول ومن الفواكه البسر والقسب وحب
الاس والخرنوب الشامي والغبيرا ومن الابا زر
التابل الكمون والنانخواه والخردل والحمص
المسلوق المشوي والخردل والجوز المشو كن
وجملة تدبير هذا النوع من الاسهال التجوع
والتعطش والزيادة في التعب والنافع
المنقوع مع الكمون في الخل يعقل البطن
واما للسحج فالاغذية اللزجة القابضة
كالارز والجاورس الهندي بشحم كلى الجد كن
واللوز المقلو وانفع منه ان يتخذ بالبندق
المقلو

المقلو وكالبيض النيمرشت بالملح والمسلوق بالخل
سلقا وينفع به عن النيمرشت ... عن المستديم الفو ى
والاكارع المطبوخة بالارز المقلو والحسا المتخذ
من سويق الشعير والنشا المقلو واللوز والحشخا ش
المسحوقين بماء ولبن قليل وشحم كلى الماعز وكزبرة
يابسة مقلوة ويسير من الكمون منقوع في الخل
مقلو وينفع من السحج قضم الطين اللزج الغير الم ملتن
ويصلح لاسهال الدم كل مبرد مجفف من هذه القوا بض
مثل الخبز المعجون دقيقه بالخل وهو الى القطو رة
ومثل العدس المطبوخ في ما بين يصبان عنه
ويطبخ في الثالث ويحمض حموضة غير مؤذية بالسما ق
وحب الرمان او لا يحمض ومثل الصباغ المتخذ من
الزبيب الذي له الحموضة والعفوصة اذا دق
بعجمه مع حب الرمان واكل مع الكعك المجفف
في التنور او ما جف ويبس من ظهره وقد خبزه
وماء الشعير على هذه الصفة نافع من الاسهال
الذي عن الكبد خاصة وهو ان يحمص كشك
الشعير ويجرش ويطبخ مع الجلنار اليابس وحب
الرمان الحامض والخرنوب النبطي ويلقى فيه
صرة طباشير وعصارة الانبرباريس وقليل
ريوند كلها محرشة وربوب الانبرباريس وحب الرمان

والسماق كلها نافعة عند الحمى وحرارة المزاج والتبح
القبح والدراج والطيهوج ونحوها في تلك المزورات
ويقتصر على امراقها عند عدم الحمى وقد ينفع الخبز بالجهد م
ثم يجفف ويحمض ويثرد في اللبن المطبوخ بالرضف
والماست المنشف انه بالحصى والحديد واللحوم كلها
ردية للسحج واختلاف الدم فان لم يكن بد منها فلحوم
الطيور الخفيفة بعد ان يسلق ويصب ماؤها
والاكارع والبطون وكزبرة يابسة فيدق ويعجن
بدقيق الحوارى مع يسير من الملح ويخبز رغفانا لا
حروف لها ويوكل حارة خبزا آخر يسكن الخلفة
يوخذ من البيض والسمن اجزاء فيصرف ويلت عليه
شي من الملح ويعجن بدقيق الحوارى ويخبز وليكن
عجنه عجنا يابسا ويطعم حارا مصوص ومطبوخ لوجع
الكبد بحشى حوما ايزباديس وحب رمان حامض
ص ان حب ان ياكل صديا ولم يحب ان ياكله سو العلية
المرار عليه فلياكله مصوصا بابزار ويتبع لحمه في
ماء حصرم للسحج الذي يصيب في الشتاء بعقب
الدعاء ينابيت الا لية ويطرح عليها شراب كذو لا
بيالغ في العلي ثم يسلع عروقها ويوكل منها سبعة
ايام وبحار المزاج شحم الكلى ماء للقولنج
اما القولنج البارد فيهجر الطعام والشراب الى ان يحلل

القولنج

القولنج
وتجعل غذاءه ايضا ما قدر عليه وافل في كل يوم بليلة
ويغذى بالامراق التي تصلح لذلك مرق الاسفيدباج
الدسمة المالحة من القنابر والعصافير والوراشين
والفواخت ولحوم الحملان وماء الحمص وماء اللحم
بالتوابل ومرق الكرنبية بصباغ خردل ومرق
ومرقة الديك الهرم وامراق القلايا والمطبخات
مطيبة بالزيت والمري والكراث والثوم و
البصل مفوهة بالدارصيني والزنجبيل والسعتر
والكمون والشونيز والملح الكثير اذا جاوز الامرا ق
فيجب ان يكون خبزه خبز خشكار مغرا غير فطير
رخصا غير محكم مملوحا مسا بالكمون والنانخواه
والكرويا والشونيز والاحساء المتخذة من النخالة
ولب القرطم والفانيذ والحلبة مع موافقته و
كذلك البيض النيمرشت والعسل والسمن اذا جمعا
وسخنا ويحرع المري قبل المصادرين اصلح لهم
من اللحم لا سيما اذا طبخ بالخل الثقيف الذي
معه قبض ما واذا لم يكن بد من اللحم فجنوب الجداء
المخللة وليكثر عليها من الكزبرة والقنبح المكر دك
والمشرب بالسماق جيدا فاكل بصباغ متخذة
من حب الرمان والزبيب عند عدم الحمى والحمى
فاما عند حرارة المزاج وسخونة الدم فلا شي

اشد من اللحوم ... الذي لم ينضج بالربوب المحمضة نفعا
عظيما ومن رب الريباس ورب الحصرم ورب التفاح
والسفرجل ورب الآس ورب الرمان ورب الليمو
ورب الحماض تقتصر عليها وعلى ماء الشعير المذكور
والمزورات المتخذة من السماق وحب الرمان و
نحوهما والمصوصات بالحموضات القابضة نافعة
اذا لم يكن حمى **لون** للخلفة والزحير ويقوي
المعدة تقلى الابزار وليكن الكزبرة الرطبة اكثر
بدهن اللوز ويلقى فيه بقلة الحماض وكف سماق
فاذا نضج طيب بكزبرة وكمون وملح قليل وفت
فيه خبز حواري **لون** ينفع من الاسهال
الصفراوي الذي من الكبد يقلى الابزار ويصب
عليها الماء ويلقى عليها الاطرياديس وحب الرمان
الحامض تصفى ويسلق فيها قضبان غلاظ من قضبان
بقلة الحمقاء ويطبخ ويطيب بكزبرة ويغرف
لون يصلح لمن افرط عليه الخلفة وضعف يسلق
الفتح او القنابر او الفراريج وخيرها القباج ثم القنابر
ويصب عليها ويوخذ اللحم فيدق بالسكين كما يدق
السويق ثم يقلى الابزار فاذا نضج طرح فيه ماء
حب الرمان والزبيب المدقوقين على حسب الشهوة
للحموضة او الحلاوة وطرح اللحم معه وطبخ
حتى

حتى ينضج ويطيب ويكون ... لون قليل
خل خمر سير حين يتم ويسلق الخلفة يوخذ شحم
كلى الماعز قبل الطعام ومن الفواكه والتين والجوز واللوز
والثمر العلك والنارجيل الحبة الخضراء ولب الصنوبر
والزبيب الابيض والفانيد ومما ينفع من كثرة الرياح
الفوتنج والكرويا والنانخواه والكمون والسعتر والسذاب
واما الفولنج الحار ويبس الثفل فالامراق
الدسمة التي دسومتها عذبة جيدة مثل امراق
الحملان الرضع والخرفان والدجاج والفراريج
المسمنة ودهن اللوز والشيرج وامراق البقول
المزلقة الملينة كالاسفاناخ والقطف والخبازى
والبلاليط والسلق والبقلة اليمانية والهليون
والحرشف ونحوها ودهن الشيرج بالسكر ومن
الاشربة شراب التين وشراب البنفسج وماء السكر
المطبوخ وشراب الاجاص **صفة** مرقة الديك
العتيق يوخذ من الديكة الهرم ما كان الى السواد
ويعدى حتى يسقط ولا يبقى له قوة ثم يذبح ويقطع
ويكسر عليه عظامه ويطبخ بالشبت والكمون
والنانخواه والسفانج والملح والحمص حتى يتهرى
ويصب عليه دهن الخروع او دهن القرطم ويحسى
المرقة ولا يوكل اللحم **صفة** شراب التين يوخذ

ثم ... عليه عشرة امثاله ماء ويطبخ حتى
تمري ثم يترك ليلة ويصفى الماء عنه ويلقى عليه نصفه
فانيذ ويطبخ حتى يصير في قوام الجلاب ويرفع وللقولنج
الحار يطبخ السكر ويحل التمر الهندي بقدر ما يكسر شدة
حلاوته **للديدان** ينفع اصحاب الديدان
والحيات في البطن الاغذية اليابسة القليلة الفضول
الكثيرة التوابل كالقلايا الناشفة والمطبخات
بالمري والكامخ الكبري والسعتر والانجدانات
ولحوم الصيد والمكسود والمقدد بالابازير ولحوم
الكمام نافعة لهم وكذلك ماء الحمص الكثير الملح وجميع
الكوامخ والصحنات والكرشنة وكل غذاء ملطف
وجميع البقول الحارة الحريفة كالفجل والخردل
والسذاب وجميع الابازير والحبوب الحارة كالكرويا
والخل الثقيف والجوز والمري والنارجيل وشرب
الماء الحار والماء الكبريتي والنحاسي نافع لهم
للبواسير اغذية اصحاب البواسير يجب
ان يكون بخلاف اغذية اصحاب الديدان فينفعهم
كل غذاء رطب دسم يولد دما عذبا كالاسفيذباجات
الدسمة باللحوم الرخصة من الضان والحملان
والخرفان والدجاج والفراريج السمان وصفرة البيض
والجوذابات الرقيقة والاسفاناخات والملوخيات
بدهن

بدهن اللوز والبنفسج والشحوم الفاضلة وينفعهم خاصة
الكراث المسلوق سلقتين اذا اتخذ منه بقلية بالشحم
السمين او عجة بالسمن اذا لم يكن بهم حرارة وكذلك
سمن البقر ودهن الجوز والفانيذ والحلبة والبصل
ينفع من البواسير والثوم يضرهم ومرقة الديك الهرم
نافعة لهم وينفعهم قلة شرب الماء البارد واذا كان به
استطلاق وسيلان مفرط فالارزية والرمانية بالزيت
تنفعهم **للحصاة** ماء الحمص لا سيما الاسود
منه وماء الباقلا والرازيانج والشوهاج والكبرتية
والمطجن وزيتون الماء والكبر المخلل وكامخ الكبر
واللوز المر والحلو ولب الصنوبر والفستق و
الفانيذ والسكر والتين الاصفر والبطيخ والزبيب و
دهن بزر والهليون والحرشف والشونيز و
الحلتيت وحب المحلب وورق الفجل وماء الفجل
نفسه خصوصا الربيعي منه الدقيق والقنابري
طبيخ الخطاطيف قد برا بها خلق كثير من الحصاة
وعسر البول يؤخذ فراخها الناهضة فتنظف ويلقى
في قدر صحاح ويصب عليها دهن اللوز الحلو ويصلح و
ابزار وحمص مرضوض وملح وينضج ثم يصب عليها ماء
الكرفس المعصر قدر نصف سكرجة ثم يلقى فيها بعد ان
ينضج كرنب ودار صيني وخولنجان فانه عجيب

في الثوم [illegible] والثوم

لحرقة البول فروج المثانة [illegible]
البيض النيمرشت والاطراف الدسمة والارز باللبن
والجوذاب باللبن واللبن الغليظ اذا اتخذ منه شيرزعن
وانفع فيه خبز السميذ والهريسة باللحوم الطيور والاليا ن
والقرعية والماشية والاسفاناخية والبقلة المباركة و
البقلة اليمانية والحجازي ونحوها اما مثل دهن اللوز و
البنفسج واما بالفراريج والدجاج المسمنة والسكر ودهن اللوز
واللوز نفسه وما يتخذ بها مع النشا وحليب الشعير وحليب الحنطة
والخشخاش من الاشربة الجلاب وشراب البنفسج لبول
الدم السمك الطري المكبب والاكارع والعصل
والفالوذج اذا لم يكن كثير الزعفران وكان بالسكر و
الاطرية والعصيدة بدقيق الارز وبعد نقاء القارورة
من الدم والامن من جموده تصلح القوابض الحوامض
مثل السماقية والرمانية والحصرمية مع بعض تلك الاغذ ية
المزية لديابيطس جميع ما يقبض ويسدد ويغري
مثل السمك الطري المحمض والاكارع والسماقية والحصرمية
والحبرمية وبواردها والربوب المتخذة من الفواكه
القابضة والرائب الحامض والبقول الباردة مما لا يدر
كالخس والخشخاش وينبغي ان يعبث بالطين و
العدس المقلو ويشرب الماء بالرائب الحامض وبماء
التفاح ويجتنب السفرجل لادراره ويصلح له الفريض
بالاكارع

[illegible] للسلس [illegible]
اكل الاسفيذباجات الدجج السمينة وجوذاباتها وجوذا
البط ودهن اللوز وقلل من توابل القدور وشرب
الجلاب واجتنب الحامض والقابض والمالح والحريف
وان لم يكن حرقة اكل اسفيذباجات بالتوابل ولحوم
الصيد وشرب شراب العسل للحصر التي شانها
ان تقدم قبل الطعام لين البطن مثل بيون الماء
والبيض النيمرشت والقانيذ المطروح في دهن حل
وماء الحمص بدهن حل كامخ الكبر ويحسى المرق
والعسل مرقة الفجل والثوم للاسر الماء الحمص
والهليون والجزر والبصل والثوم واللوز والحبة
الخضراء وقد يدر البول بالاشياء الباردة كالخس
وبالاشياء الممسكة للبطن مثل حب الآس والسفرجل
والجاورس لتقطير البول اكل التين اليابس
بالزيت والشقل بحب الصنوبر والنادم بدهن
الجوز والاسفيذباجات الكثيرة التوابل واكل الثوم
والبصل والكراث والدمان الحمام واستفاف الملو ط
والكندر لعسر البول الكرنبية والقنبية
يطبخ اللفت الرطب كما يطبخ الكرنب باللحم السمين
والنانخواه وبزر الكرفس والرازيانج يدر البول
للباه اما الباه انما يتم باجتماع ثلثة اشياء

المني والشهوة وللانتشاد فان كان نقصان الباه
من جهة قلة المني والشهوة وللانتشاد بحالهما
عند الامساك الطويل واجتماع المني فالاغذية
المكثرة للمني هي التي تجمع ثلث خصال كثرة الغذاء
وتوليد الرياح والحرارة الملائمة لجوهر المني فمنها
ما يحوي الخصال الثلث كالحمص والشلجم والجوز
ومنها ما يحوي اثنين منها كالباقلي فينبغي ان
يوكل مع الزنجبيل والشقاقل ليفيد الحرارة المنا سبة
فيتم الثلث وكالبصل يوكل مع اللحم الحولي من
الضان ليفيد كثرة الغذاء وكحب الصنوبر يوكل
بعقيد العنب ليفيد النفخ على هذا المثال ينبغي
ان يكون تاليف الاغذية الباهية فمنها المعمولة
بلحم الحولي مع البصل والباذنجان والدارصيني و
منها البصل التي اذا كان مع السمك الطري و
... الحار والجوز اذا اتخذ باللحم السمين فاما
التي من الجوز فانه يزيد في الانعاظ اكثر مما
يزيد في المني والباقلي المسلوق اذا لم يبلغ طبخه
واكل مع اللحم وقليل نعنع وملح وهو حار والعصافير
اذا اخرج ما في بطونها وحشيت بالخشخاش والسكر
وقليت على الطابق بزيت والفراخ السمينة و
البط اذا علفت على الجوذابات المتخذة برغفان السميد

واللبن

اللبن وماء النارجيل والبيض النيمرشت مع الملح
والدارصيني والهريسة باللبن الحليب والنارجيل
وشحم البط والثريد المتخذة من ماء الحمص متخذة
بفراخ قد ذبحت بالحمص والباقلي واللوبيا مطيبة
بالافاويه الموافقة والعجة المتخذة من صفرة
البيض والبصل واللفت والبهط والجزرية
وخصوصا الجزرية بعد طبخ جيد للجماع وقالوا من
اكل العصافير وشرب عليها اللبن مكان الماء
لم يزل منتشرا كثير المني ومن مفرداتها العنب
والهليون والفستق والبندق والنارجيل وحب
الفلفل وحبة الخضراء واللوز الحلو ولوز الصنوبر
والفانيد وخصي حمار الوحش وقضيب الفحل من البقر
وخصى الديوك وبيض العصافير وبيض السمك
والسمن والعسل ومن البقول الجرجير
والحسك وماؤه مطبوخا بالعسل حتى يعود قوا والكراث
والنعنع فانه يقوي آلات المني والرطبة
الا انها حارة جدا تدر المني ومما يجري الافاويه
والابازير فيزر الجزر والشلجم والزعفران وبزر
الكتان والحرف والزنجبيل والبوزيدان ولسان
العصافير والتودريان والبهمنان والخولنجان
ولباب القرطم ولب حب القطن وحب الرشاد وهذه

الزلم

مقفقود

البوط ... الازاد ... السمن

الادوية انما يحتاج الى خلطها بالاغذية لا دوا المني
اذا كان سبب قلة المني برد المزاج وجود المني
ويعرف ذلك بعسر خروجه و غلظه فاما اذا كان
سبب تاديه حرارة المزاج وسوء الطبخ والنضج
كما يعرض بعد الامراض الحادة ويعرف ذلك بسهولة
خروجه مع الغلظ والقلة وصفرة اللون والحرقة
فيصلح له الاغذية المرطبة والبقول الرطبة حتى
الخس والفواكه الرطبة حتى الخيار والبطيخ
والعنب الحديث والرمان الامليسي ولحوم الرضع
والدجاج والسمك الطري والبيض النيمرشت في
اللبن الحليب والسكر والخبز السميذ والثريد المنقع
في اللبن الحليب والفروع المعمولة باللوز ودهنه
وسكر الطبرزد والخشخاش واللوز المقشر والبرنجيب
المطبوخ باللبن الى ان يغلظ وحليب بزر البقلة
وبياض البيض كثير النفع لهم مكثر للمني وادمغة
الحيوانات وامخاخها ولحمان العجاجيل والضان
واللبن والماست والارز باللبن وان
كان نقصان الباه من عدم الشهوة فالشهوة
ينقص ويعدم امالافة في الاعضاء الرئيسة
او المعدة وتعرف هذه بعللها وامراضها وتداوى
وتقوى بالادوية والاغذية المخصوصة بها واما

لسكون

لسكون احتباج المني وقلة لذعه ويعرف ذلك
بصحة تلك الاعضاء الرئيسة وقوتها وثبات افعالها
وكثرة المني مع قلة الشهوة فيستعمل من تلك الاغذية
والبزور والافاويه ما فيه حدة تسخن المني وتذيبه
وتحركه وان كان نقصان الباه من ضعف
الانتشار فذلك اما يكون من جنس الفالج وصحة
الحس والحركة وذهاب العضو الى الضمور والهزال
ويعالج بعلاج الفالج واما من قلة النفخ في
تلك النواحي ويعرف ذلك بان لا يكون الانتشار
باطلا اصلا وبان ينتشر عند استعمال الاغذية
المنفخة وعند امتلاء البطن من الرياح ويشبه
ان ينظر فان كان عدم عوز النفخ لعدم الفاعل و
هو الحرارة ويعرف ذلك بان ينتشر عند الجوع والحر
واستعمال الاشياء المسخنة استعمل من تلك كانت
الاغذية ما كان اسخن وان كان لعوز المادة
وهي الرطوبة ويعرف ذلك بان ينتشر عند الامتلاء
من الطعام والشراب والسكون والدعة واستعمال
الاشياء المرطبة استعمل من تلك الاغذية ما كان
ارطب ازيد نفخا نوع ينعظ انعاظا قويا ويكثر
المني يوخذ عصير بصل ابيض ويطبخ جزء منه مع جزء
عسل بادلينه الى ان يذهب ما البصل يوخذ من

فلذلك لعسل ليفتين عند النوم ولا بد ان يستعمل
اذا كانت حرارة وحدة آخر يوخذ عصير بصل
وفانيذ سجزى جزء جزء لبن بقر حليب مثلين
جزء ثم يطبخ الكل حتى يغلظ ويشرب منه وهذا
اعدل من الاول واكثر توليد للمنى **آخر**
جيد ينقع حمص ابيض كبار في ماء جرجير حتى يربو
ثم يجفف في الظل ويسحق ويعجن بدهن الحبة
الخضراء وفانيذ ويوخذ منه عند الغداة وعند النوم
قدر بيضة ويشرب عليه ثلث اواق نبيذ آخر
يربى الحسك اليابس المسحوق بماء الحسك الرطب
في الشمس حتى يشرب ثلثه اوزانه ثم يسقى منه
ثلثه دراهم مع لبن وربما نقع فيه قليل زنجبيل
فيكون عجيبا آخر يوخذ الباقلى والحمص واللوبيا
مبنوتة كلها والبصل ويجعل منها في قدر ساق
ومن اللحم المجزع ساق وادمغة العصافير والحمام
ساق ويذر عليها ملح الاسقنقور والدارصيني
والقرنفل يصب عليه ماء الجزر وحده او مع شى
من الماء ويطبخ مغاه ثم يقص عليها صفرة
البيض **لتقليل المنى** كل بارد رطب كبزر
الخس والهندباء وبارد يابس كالعدس والبلوط
والجاودس وكل حامض بارد يابس كالحصرم و

والطين الخاص والخل منها **لادرار الطمث**
مما يدر الطمث اللوبيا اذا انقع وشرب ماؤه واذا
طبخ ذلك بالكرفس واليسير من السداب والخردل
وماء الحمص بالزيت اذا كان الحمص اسود على
الابيض ينفع منه وطبيخ الحلبة مع التمر اذا شرب
والزنجبيل المربى وينفع من عسر الولادة ايضا
طبخ الحلبة والتمر وتحتمل برق اسفيداج كثير الدسم
من شحم الدجاج ودهن اللوز ولزنجبيل لصنوبر
الكبار مع الفانيذ والحلوا المتخذ بالسكر ودهن اللوز
ويشرب دهن اللوز المسخن والعصيدة المتخذة
من التمر ويجعل ماؤها لعاب الحلبة ويجعل فيها شى
من فوق الصبغ والكرنب جيد للنفساء وكذلك الجوز
على ماء الحمص والاوز واللحم والابزار خبز
ينفع من يعقص خمس بيضات ويجعل معها دقة
سمن وشى من ملح وينثر عليها دقيق الحوارى
ويعجن عجنا ويخبز **للنزف** الاشياء البارده
اليابسة مثل العدس ولحم الماعز حصرمية و
الاشياء الحامضة من غير حدة ولا حرارة فان
جمعت قبضا فهو خير ما يكون واذا جمعت عفوصة
وحموضة فهي ملاكة مثل الحصرم والعفص والسماق
فان كانت حرارة ... قرعيات والبوارد ولا

وبالحوم الفرخ والتيهوج وان كانت القوة
ضعيفة فلحوم الصيد والماعز قلايا ومطبخات
بالابازير وبالكزبرة الكثيرة والنبيذ القابض
ينفعهم فان لم يلين قابضا من الاصل فلينقع عجم
الزبيب المدقوق فيه فانه نافع جدا في مثل هذه
الاحوال وانفع ما يكون حتى انه اذا قارب الدواء
اذا انقع فيه مع عجم الزبيب حبث الحديد وقشور
الكندر والسك فيحبس الطمث ودم البواسير
والثار السيلانات ويحسن اللون ويذهب
الصفار واتداء الصفاء وابتداء الاستسقاء
وينفع من المطحولين اذا شربوا على الريق **لاوجاع**
المفاصل اما الاوجاع المفاصل الحادة
فالعدسية الصفراء والقرص والاهال والخل
زيت ما يتخذ بالحصرم والسماق والريباس و
نحوها وقد تهيا لهم من لحم البقر سكباجا ومن
بالقلي وسمك بحك رمان واما الباردة الكاينة
من خلط خام فماء الحمص وامراق الطياهيجات
المبزرة والمطبخات وكلها ليس بكثير الغذاء
ويجب ان يهجر اصحاب اوجاع المفاصل والنقرس
اللحم فان كان ولا بد فلحم الطير الجبلي والارنب
والغزال وكل لحم قليل الفضول لان ملاكه

معالجة

معالجة هذه العلة بتقليل الغذاء والجوز واللوز بضرا ن
النقرس جدا **للجرب** ينفع من الجرب الاغذية
النفهة من البقول الباردة الرطبة والاحساء
الدسمة والاسفيدباجات القليلة التوابل والسويق
وكشك الشعير والحامضة كالسكباج والاكثار من
الدسم ولا سيما من دهن السمسم واللوز والسمن
ونحوها مما ليس فيه كيفية حادة وكثرة الشرب
من الماء العذب **للحميات**
اما الحميات المحرقة الحادثة من الصفراء والدم
فنعم الغذاء ماء الشعير فانه يطفي اللهيب و
يعدل الغليان ويسكن الدم الغير الذي يغلي
وينفع الصفراء وينفع البرسامين والماروقين
والرية والصدر والمثانة ومن السعال
القديم والحديث ويرطب الدماغ ويمنع البخار
الحاد الصاعد اليه ويقطع العطش ويسقى
منه اصحاب العطش والحميات الحادة بجلاب
قد خلط واق منه والجلاب اواق ولمن
غلب عليه المرار فيما الرمان وان كان
البطن يابسا فبالسكر او بالبنفسج المربى
وان كان سعال فيطبخ معه سبستان وعناب
وان كان مسلولا فبالسراطين النهرية والحرقة المثانة

ايضا بالبراطين وللبرقان والكبد بالسكنجبين
ومن به اسهال يجعل معه ماء السويق من الشعير
مع طباشير وصمغ وان كان يعتريه نافض فلا يجعل
فيه الجلنجبين وان القيت عليه شيئا يسيرا
من الملح وهو حار وحركت ونثرت عليه سكرا
كان نافعا طيبا للناقهين والمرضى وان شدد
ثانه جاء احمر وينبغى ان لا يغذى العليل
فى وقت شدة الحمى ووقت الحر فان ذلك
يكربه ولا ينبغى ان يغذى فى كل ساعة فان
ذلك يكثر قراقره ونفخه وفى الحميات التى
هى فى الغاية القصوى من الحدة وهى التى
لا يتجاوز بحارينها الرابعة ينبغى ان يمنع
من الغذاء اصلا ليتوفر القوة بكليتها على
نضج مادة الحمى ومقاومتها ولا يتوزع بينها
وبين هضم الاغذية اذا لا يخاف عليها
الضعف فى هذه المدة وفى التى دونها
يقتصر فيها على الاشربة الغذائية كالجلاب
وماء الشعير الرقيق وماء الرمان وماء
القرع وماء الخيار والسكنجبين الساذج
والربوب الفواكه نفسها كالتفاح والرمان
والاجاص ونحوها والتى مرتبتها دون
ذلك

ذلك ايضا فى الحدة يغذى العليل فيها ماء الشعير الغليظ
وكشك الشعير نفسه ولب الاحساء والبقول الباردة
الرطبة مثل الاسفاناخ وبقلة الحمقاء واليمانية
ونحوها والخبز المغسول والفتيت المنقوع فى
الماء البارد والجلاب او مياه الفواكه او فى
السكنجبين والخل بزيت او بدهن اللوز وفى
التى ادون من تلك المرتبة يطعم السمك الصغار
جدا واجنحة الطياهيج والدراريج والفراريج
المطبوخة فى كشك الشعير والماش المقشر و
العدس والباقلى المقشر ونحوها مع تلك
البقول الباردة الرطبة محمصة وغير محمصة
وهذه ايضا هى اغذية المدقوقين والمسلولين
ليحفظ عليهم قواهم واجودها ان التى يطيب
ويدسم بها المزورات اقواها واغذيتها الية
[illegible] ثم الماعز ثم السمين البقرى ثم
المزى ثم دهن اللوز ثم الامخاخ واما
الحميات المطاولة الازمان المباطئة البحرا ن
الداخلة فى حدود الازمان الغليظة المواد
كالنافضة والربع فلا تحتمل القوة فيها لطيف
الغذاء لطول مدتها على ان الجوع والتوسع على
الجوع والرياضة عليه ان لم يضعف غاية

مما يراد لبقاء القوة فيجب ان يغلظ في امثالها
التدبير بالغذاء لتبقى القوة محفوظة ولا يجوز
في ذلك لمدد وتقاوم المرض ثم بعد تختلف تلك
الحميات في مراتب تغليظ التدبير بحسب اصناف
موادها واعراضها وقوة العليل وضعفه فتارة
يقرب تدبيرهم من التدبير اللطيف حتى
يعطون الخل زيتاً مع قليل مري وماء
الحمص بكمون وشبت وبارد متخذ من السلق
والمري وتارة يغلظ حتى رقاب الحملان
زيرباجة وماء الحمص بكمون وشبت ومطنجنات
وبالجملة لهم من الاغذية الملطفة على حسب والمغلظة
شدة الحرارة وقلتها ولزوجتها وغلظها ولطافتها فمنها
فيحتاج في بعض الحميات الثانية والربع
وفي الخمس والسدس والزمهريرية الى المقطعات
مثل الخردل والخل والمري وكامخ الكبر
والصعتر والانجذان والشبت والحلتيت
ونحوها وفي بعضها الى ما لان ورخص من
لحوم الطيور كالتذارج والفراريج والى
ما خف واعتدل كالطياهيج والدراريج
والى ما هو اقوى منها مثل الدجاج والجداء

الرطبة توافق جميع المحمومين لاسيما الصبيان
ومن قد اعتاد ان يغتذى بالاغذية الرطبة
يعني انها تضاد الحمى التي هي حرارة نارية
يابسة وتشاكل كل رطب اللحم من المحمومين
بالطبع وبالعادة فتوافقهم من وجهين فاما الاشياء
المجففة التي تدخله في اغذية اصحاب
الحميات العتيقة من الملطفات مثل الكوامخ
ونحوها انما يدخل من جهة التقطيع والتحليل لا
لاجل التجفيف والاغذية الحارة باعتدال
النافعة في الرطوبة فهي نافعة جدا لاصحاب
الربع خصوصا اذا اريد تعديل حرارتهم و
في الابتداء فاما في آخرها فلا بد من الملطفات
المقطعة والزيرباجات التي هي الخل والحلاوة
ومرقة الديك الهرم مما ينفعهم والاجود
لهم ولاصحاب الحميات البلغمية ان ياكلوا
المقطعات والملطفات والصباغات الحارة
والاسفيدباجات المتوبلة يوم يحرمون على
العلاج وفي سائر الايام يغذون بالغذاء
الحسن الكيموس مثل الجداء والحملان
والدجاج ونحوها اسفيدباجات وزيرباجات

وربما نفعهم من الحبوب والبقول الحريفة الخلط
والبازيبا لقلية بقدر ما يطيب القدور باردة
يصلح للحمى ويطفي الفزع والسلق يسلقان ويعصران
ويجعلان جميعا في المري والخل والزيت وقد
يجعلان ايضا في اللبن الحامض مع دهن لوز
حلو عند فرط الحرارة وكذلك يعمل باصول السلق
وبقلة الحمقاء واليمانية ونحوها التفاحية
الحامضة يصلح للناقهين واصحاب المرة يطبخ الدراريج
والفراريج بملح وابزار وحمص حتى يبلغ ثم يلقى
عليها التفاح الحامض المقشر المنقى المطبوخ
في ماء التفاح الحامض ايضا ويلقى عليه حزمة
صغيرة من فوتنج وكرفس ونمام ويقطع فيه خيار و
بصل دقيق وكزبرة رطبة لونت يصلح لتليين
الطبيعة واطفاء المرة ويكسر حدة الدم يوخذ
اجاص حريف حامض فيغلى بالماء ويصفى ماؤه
بخرقة بعد ان يمرس ثم يصب عليه ابزار مقلو
بدهن لوز او شيرج وينثر عليه كزبرة ويبزل
وكذلك بالحصرم ويقطع في هذا الطبيخ لب الخيار
والقرع عدسية نافعة للمحمومين يوخذ عدس
مقشر فيغسل ثلث غسلات بالماء ثم يغلى
بالابازير يدهن اللوز او السمسم فاذا حمت رايحة

يلقى

يلقى عليه العدس ويطبخ حتى يقارب النضج
فان اردته مطلقا فاجعل فيه قرعا او قضبان
سلق او ورق المشمش المقدد وصب فيه ماء
سلق معصور وشيا من السكر وان اردته عاقلا
فاجعل فيه جمار النخل وماء الرمان وشيا
من سويق حب الرمان وشيا يسيرا من كمون
وكزبرة وقليلا من زعفران زيرباجة تصلح
للمحمومين يوخذ بصلة وابزار رطب فيقطع ويدق
في الهاون حتى مثل العجين ويقلى بدهن
اللوز حتى يخرج ريح الابزار وينضج ثم يصب
عليه ماء ويغلى غليتين ويصب فيه من خل
الخمر والسكر الابيض ما يعدل طعمه وشيا
يسيرا من المري ولا ينبغي ان يجعله مالحا
ويطيبه بكرويا وكمون قليل لونت نافع
للحمى مع استطلاق البطن واوجاع المفاصل
الحارة يقلى البصل والابزار الرطب ويلقى
عليها العدس المقشر المطبوخ ويعدل بالسكر
والخل ويلقى فيه بقلة الحمقاء والحماض وسويق
حب الرمان وربما صب فيه مكان الخل
رمان حامض ولم يطرح فيه سكر فكان اعقل
للبطن لا سيما اذا كان طبع العليل مايلا الى

تاريخ كتابت نسخه ما نحن فيه ۷۷۴ سال – تا حال ۱۳۲۴ – كه مبلغ ۵۵۰ سال الى الآن مى‌گذرد

الحموضة ودبا بقي او دراج او بلبل الجدي فان
اردت من العدسية للصفراء ان لا يعقل
البطن بل يطلقه صبّ عليه ماء السلق المغلى
بدل الماء القراح واجعل فيها اوراق بقلة
الحمقاء وقليل سكر وطيب بكزبرة وكمون
وزعفران معتدل داق ويصلح ان يوكل حارة
وباردة والباردة انفع فهذه هي المثل
والدستورات في الحمية المرضى وللعالم بطبايع
الاغذية فيها مجال ومتسع يولّف بينها ويستخرج
منها ما يوافق كل مرض من الامراض الجزئية
والاورام والبثور والزينه وكل مزاج من
الامزجة وكل حال من حالات البدن ووقت
من اوقات السنة وسن من الاسنان
وعند غلبة كل خلط من الاخلاط وفقنا الله
تعالى لما هو اكثر نفعا واعم عائدة وانتهى تبيينا
بما لا اخلف البيان وباعمالنا الا اجر الاعمال
انه هو المعين والحمد لله رب العالمين وقع
الفراغ من تحرير يوم الخميس في شعبان
المبارك لسنة اربع وسبعين وسبعمائة
على يد العبد الضعيف النحيف ٧٧٤
محمود بن محمد الطبيب
اصلحه الله

للأدوية الباهية

من المفردات والحبوب واللبوب

والحيوانات والمركبات

والمعاجين

هذا نقلت من خط المخدوم مولى اعاظم العلماء في زمانه

سلطان اعاظم الحكماء في عصره

شهاب الملة والشريعة والدين علي

الملقب به بلبل سخره

متع الله العالمين

بطول حياته

الشريفة

ادوية الباهية

ادويه باهی مفرده

تخم شلغم انجره ککر جزر قودة سنا ٢

نعناع تخم ملیون تخم ترب تخم سیست

تخم خربزه تخم کرفس تخم کرفس کوهی قردمانا

فلافل دارفلفل خیربوا کبابه مقشر

تخم سفندان حب البان حب قلقل حب ذلم

[illegible]

اما حبوب

نخود ولوبیا اما لبوب حب صنوبر لسان العصافیر

شهدانه مغز پسته مغز فندق مغز بادام

اما مصنوع حلیت نعافتی نیک باشد

اگر یک مثقال حلیت درمیان بیست مثقال

شراب انگور حل کنند نهایت مفید باشد

اما اصول ... بهمنان زرنباد قسط حلو
ششقافل زنجبیل ضوصا مرتی
سلیون خولنجان اسقیل مشوی عاقرقرحا
تخم حسک اسارون بوزیدان معاث
سعد اما صوابات سقنقور و
نمک آن و ناف و کلا مار ماهی ماهی کرم
بیض دجاج و حمام و هم مغز بیل باشد
اما آبها آب که بدان قوت است
غالب باشد و شراب نیز بغایت مفید
باشد از میوهها انگور شیرین اما
تخم ... زرده آن نیم رشت مفید بود

اما مرکبات

مثرودیطوس دواالمسک اطریفل کبیر
جوارش بزور معجون لبوب بنادیقون
نسخه دوا مجرب
حلتیت تخم جزر قاقله تخم کنگر لسان العصافیر
کرمدانه از هر یکی دو مثقال بوزیدان فلفل
از هر یک

از هر یکی شش مثقال مسک نیم مثقال داروها
کوفته بروغن بسته چرب کنند بعسل سرشته
شربتی دو مثقال مسوح فعال مجرب
تخم مار زبون بروغن کنجد حل کرده بمالند
نوع بعسل سرشته ضماد سازند داروی دیگر
بیاز نرگس یا اندک روغن زنبق طلاء زند
زمرح کاویطل سرشته بر قضیب ضماد سازند
حب الیل عاقرقرحا از یک دو مثقال بروغن
زنبق حل کرده طلاء زند صلیب طیب
بروغن بعسل سرشته ضماد سازند یک ساعت
مفید باشد بیه شتر اگر بدست آید
بمالند ... مسوح مفید مرکو کرد
تخم کاوشه از هر یکی دو مثقال عاقرقرحا
یک درم فلفل ... کرملاته بیست دانه
ساز عنصل یک مثقال داروها نیک بکوبند
موم روغن او در روغن کنجد موم بسازند
داروها بآن سرشته تمام الله ...

حلوای مفید موصل الصنوبر ده مثقال
تخم کتان ده مثقال مغز تخم پنبه بیست مثقال
در میان روغن گاو و داروها بریان کنند
فلفل دار فلفل صینی هر یکی ده درم بران ریزد
عسل بقدر کفایت دیگر
بگیرد نخود در میان آب حل و آب دیگر
آغشته کند تا پرورده شود بعد از آن
در میان روغن گاو بریان شود مثل نخود
مغز حب الصنوبر مثل مصطکی و دار صینی
کوفته بران ریزد بعسل سرشته باهی آید
دیگر حب الصنوبر تخم کتان دار فلفل
ششقاقل دار صینی تخم جزر هر یکی
ست مثقال مسک عسل بقوام آرند
داروها بران فشانند تا منعقد شود
مثل خوارش بوقت حاجت بکار برند
باهی بود معجون لبوب
ششقاقل

ششقاقل ده مثقال خولنجان خصی الثعلب
بهمنین هم باز تخم جزر تودرین هر یک
ده مثقال تخم سلیمن چهار مثقال دار فلفل
ده مثقال عاقرقرحا ده مثقال مغز پسته
نارجیل مغز بادام هر یکی ده مثقال مغز حب
چهار مثقال کندر مقشر شش مثقال
مغز فندق بوزیدان درونج خیر
هر یکی چهار مثقال لسان العصافیر ده مثقال
صب فلفل سه مثقال تخم کیکر چهار مثقال
تخم سیست شش مثقال تخم سپند
چهار مثقال دار صینی شش مثقال
صمغ سقنقور ده مثقال مسک یک حبه درم
عنبر یک درم داروها کوفته و بیخته
بدو چندان عسل سرشته
دکوفته بسرشته شربتی دو مثقال باهی بود
حلوای جزر مفید باه
کزر تراشیده سه عسل دو وزن جوز

ششصد مغز ... مثقال صد درم مغز بادام مغز پسته
مغز فندق از هر یک بیست مثقال اقاقیا مقشر
چهل مثقال مغز تخم ... سی مثقال
مغز تخم ... بیست مثقال تخم ... مقشر ...
مثقال خشخاش پانزده مثقال زعفران
و مثقال تخم ریحان بیست مثقال ...
یک مثقال ششقاقل پنج مثقال خولنجان
زنجبیل از هر یکی سه مثقال خصیة الثعلب
لسان العصافیر از هر یکی چهار مثقال بهمنین
از هر یک پنج مثقال بوزیدان سه مثقال عود ...
از هر یکی سه مثقال تخم کنگر ... مشک نیم درم
قند صد مثقال عسل بقوام آرند ...
نیک بپزند با عسل و دوغ ... داروها
و ... بکار دارند معجون
بغایت ... بگیرد مغز ... بیست عدد
مغز ... عدد ... بیست عدد
... بیست عدد ... گوسفند

عصاره ... بقدر
معمول ...
... شراب
...
...
...

قطعة لابي علي رحمه الله عليه

توقّ اذا استطعت ادخال مطعم على مطعم من قبل فعل الهواضم

وكلّ طعام يعجز السنّ عن مضغه فلا تبتلعه وهو شرّ المطاعم

ولا تك في وطي الكواعب مسرفا فاسرافه في العمر اقوى الهوادم

واياك اياك العجوز ووطيها فما هو الا مثل سمّ الاراقم

وعليك في كل اسبوع بقيئة فانه امان من شرور البلاغم

ولا تعود بالدواء وشربها مدى الدهر الا عند اهتمام [illegible]

وكن مستحما في كل يومين مرة وداوم على هذا الخصال فسلم تكرم

[illegible]

كتاب الاغذية والاشربة للاصحاء

للشيخ الاستاذ ابي الحامد محمد نجيب الدين السمرقندي

تاريخ الكتابة

سنة ٨١١

[illegible]

هو العالم

كتاب الأغذية والأشربة

(على ستة فصول)

الحبوب (١)	اللحمان (٢)
الألبان (٣)	البيض (٤)
الثمار (٥)	البقول (٦)

ثم ذكر التوابل والأبازير والكوامخ
والمخللات والمربيات والأنبجات
وصنعة الطبخ ثم ذكر الأشربة والرياحين

كسر ... ... ابن ... يوسف ... فردوز

حولوية طباشير نسرخست ناموس سفند
مرهم كشيده و بردوى زبان ماليند

~~كتاب الأغذية والأشربة وما يتصل بها~~

للشيخ ...

ثم استريته ... الصحيح
الى ...

ثم انتقل هذا الكتاب ... وانا العبد ... الصحيح ...

كلوا واشربوا ولا تسرفوا

[illegible]

بسم الله الرحمن الرحيم وبه نستعين

الحمد لله رب العالمين والصلوة على نبينا محمد
وآله اجمعين وقال الشيخ الامام الاجل
العالم الكامل الاستاد نجيب الملة والدين صفي الاسلام
والمسلمين عز الملوك والسلاطين فخر الافاضل
اوحد الشرق والصين ذو السعادات ابو الحامد
محمد بن علي بن عمر السمرقندي رحمه الله ان الله
تبارك وتعالى لما خلق نوع الانسان اعدل مزاجا
من جميع الحيوانات وجعل ذلك الاعتدال عريضا
غير محصور في حد ضيق وكذلك اختلفت صورهم
وطباعهم واختلفت اخلاقهم خلاف ساير
الحيوانات وجب ان تكون اغذيتهم متفننة كثيرة
الاصناف مختلفة الطبايع خلاف ما عليه حال غذاء
ساير الحيوانات باصنافها ليصادف كل انسان
ما يوافق مزاجه الاصلي والعرضي الحادث كل
وقت من ادنى سبب يعرض له للطافة مزاجه وتاثره
بما يماسه ويرد عليه فيحوجه كل وقت الى غذاء
دون غذاء من اغذيته موافق لحاله وشهوته
ان لم يراع ذلك ولم يكن منه انعاد ذلك التاثر
اليسير وتفاقم الامر فيه حتى اشرف على المرض

ولذلك قالت الحكماء ان التخليط في زمن الصحة
كالتداوي في زمن المرض وليس المراد بالتخليط
الجمع بينها في اكلة واحدة اذ من المحال ان يوافق
الضدان من الاغذية معا في حالة واحدة والحاكم
في اختيار الاوفق في كل وقت شهوة الصحيح وعلمه
بحالات بدنه وطبايع اغذيته فوجب على كل من
هو الطف طبعا واشد تاثرا من المؤثرات الغير الطبيعية
فيه وبالضرورة هو الاعقل من الناس والمخصوص
بخصايص الانسانية دون اصحاب الطبايع الكثيفة
ان يعرف طبايع الاغذية والاشربة وخواصها
وافعالها ليختار منها كل وقت ما هو اصلح لمزاجه
واوفق لحاله فيدوم له كمال الصحة ويفوز بها
عاجلا وآجلا وقد جمعت كلام جالينوس واقاويل
شارحي كلامه في الاغذية وجميع ما يتناوله
الانسان وفي طبايعها ومنافعها وخواص كل واحد
منها وما وجدت شيا منها الا اثبته في هذه
المجلدة ليكون الناظر فيها مطلعا على كنه ما قاله
الاوايلون في الاغذية ولا يفوته علم شي منها
ومن افعالها والله الموفق الغذاء الحسن هو الذي
يقوم مقام ما يتحلل من جواهر اعضاء البدن في
تحصيل بدل له وذلك يكون من تلك الاغذية

المستعد لاستمرارها من تلك الصور وذلك كذلك في ثاني
الحال بعد مفارقة بعض اجزائها التي لا يصلح للغذاء
فمن الاغذية غليظة وهي التي اذا صارت جزء عضو
يكون ذلك الجزء صلبا قويا عسر التحلل وبالضرورة
ان يكون ذلك الجنس من الاغذية غليظة عسرة
الانهضام وتصلح لاصحاب الكد والتعب لتصيير
اعضاؤهم امتن واصلب واقوى ولئلا يتحلل عنهم
ويذوب سريعا بكثرة الحركات ويكون هضمها
عليهم اسهل لقوة حرارتهم ومنها لطيفة وهي
التي اذا صارت جزء عضو يكون ذلك الجزء
اسخف قواما والطف جوهرا واسرع تحللا وبالضرورة
ان يكون هذا الجنس من الاغذية لطيفة سريعة
الانهضام رخوة وتصلح للمترفين واصحاب الدعة
للطافة اعضائهم ولينها وعدم الاسباب المحللة من
الكد والتعب وجودة هضمها فيهم ايضا ولا يصلح
هذا الجنس من الاغذية لاصحاب الكد والتعب
لانهم لا يبقون عليها ويتحلل عنهم بسرعة كما قال
بقراط كل ما يغذو سريعا يخرج ايضا
سريعا اي خروجه بالتحلل لان المنعقد منه الين
واسخف قواما كما لا تصلح الاغذية الغليظة لاصحاب
الدعة والمترفين لعدم احتياجهم اليها وقصور

الغليظة من الغذاء

اللطيفة من الغذاء

هضمها فيهم ومن الاغذية حارة وباردة ورطبة
ويابسة على قياس ما قيل في الغليظ واللطيف اي اذا
استحالت الى الاعضاء وصارت غذاء حقيقيا تكون
الكيفيات باقية فيها الى حين وللاغذية افعال اول
التغذية من التسخين والتبريد والترطيب والتجفيف
والقبض والاسهال والادرار والنفع لعضو والمضرة
لآخر وغير ذلك اما لخواص الاغذية واختلاف
طبائعها واما لاختلاف امزجة الابدان والاعضاء
واستعدادها لبعض تلك الاعراض دون بعض
واما لاجتماع بعض الاخلاط في آلات الغذاء منها
المفسدة لها والمزلقة اياها واما لاختلاف صنعتها
واما لسوء ترتيب اكلها في المقادير والاوقات
ولذلك قد يكون الغذاء الواحد نافعا تارة
مسهلا وايضا كالعسل مثلا فانه ينهضم في الابدان
الباردة ويصير دما وفي الابدان الحارة
اليابسة يستحيل صفراء وهو ايضا متى وجد في
الاحشاء ثفلا قويا على تنفيذ الغذاء الى البدن
وتقصيرا في الدفع اوان الغذاء في النفوذ فاد
البطن يبسا ومتى وافى البطن على خلاف ذلك
اطلق البطن ومثل الكرنب والعدس لانهما مركبا
الاجزاء فيهما قوتان متضادتان فاقها مسهلة

من الاغذية

ويحس بها ما يشبه [illegible] وجد البطن
يسمى بالانطلاق بالطبع المطلق وان وجد على خلاف
ذلك امسكا لان احدى كيفيتيها اذا اتصلت بها
اخرى مثلها من البدن تعاونتا وغلبتا للاخرى
وكذلك قد يوجد غذاء واحد مصلح لبدن ممرض
لآخر مثل من انحرف مزاجه عن الاعتدال
مثلا الى ثلث درجات من الحر من قبل الطبع و
السن او غير ذلك فينبغي ان يكون غذاؤه
مائلا عن الاعتدال الى ثلث درجات من البرد
حتى اذا عملت فيه حرارته القوية وصار
غذاء بالفعل انخلع عما له من البرد وصار حارا
مشاكلا لجوهر بدنه لان حفظ الصحة بالمثل ولو
اغتذى به صاحب المزاج البارد لاضر به و
اسقمه ببرده ولو اغتذى هو بغذاء حار مثل
حرارة مزاجه لصار عند هضمه وعمل حرارته
القوية فيه احر مما كان وخرج عن مشابهة مزاجه
فالاغذية انما تعتبر حالها وانها مشابهة للابدان
او مضادة لها عند صيرورتها غذاء بالفعل وعند
تعريها عن الاسباب المغيرة لها والعوارض اللاحقة
بها والحكم على اعتدالها عند موافقتها للابدان المعتدلة
المزاج الفاضلة التركيب النقية من الفضول الحافظة

كثير الحبوب لا [illegible] ولا [illegible] التولد بالمفاصل
دون ذلك والاغذية التي يغتذي بها الانسان
ستة انواع الحبوب واللحمان والالبان والبيض
والثمار والبقول فاولاها في المرتبة واولاها
بالمثابرة (بالمواظبة) عليها الحبوب وهي اسهل استمراء وهضما
في المعدة من اللحمان واجود الحبوب في انواعها
اتمها ادراكا واسمنها واكثرها امتلاء واشدها
اكتنازا واندماجا يعرف ذلك برزانتها وكثرة
دقيقها واسرعها انتفاعا وانتفاخا في الماء وانقاها
مما ينبت معها وما يوجد فيها من الحبوب الغريبة
لا قريبة العهد بالحصاد لوجود الرطوبة الفضلية
فيها ولا بعيدته لتحلل الرطوبة الطبيعية عنها فان
اجود ما تكون الحبوب كلها من بعد ان مضى
ستة اشهر والى تمام سنة وما كان اعتق من
ذلك فهو اسرع انهضاما بعد ان لا يكون قد عفن
الا ان غذاءه يكون اقل وما كان دون الستة
الاشهر فهو اسرع انهضاما وغذاؤه ثقيل لزج
كثير الفضول ويصلح كل واحد منها بما يجب ان
يصلح به فالانقاع يكسبها رطوبة ويبرد او
يذهب برادتها وعفوصتها والقلي يذهب بلينها
ويجعلها ايبس واغلظ ويذهب عنها النفخ والرياح

واللطف يجعلها اسرع تغييرا في المعدة ولهضاما
واسهل نفوذا في البدن والتقشير يجعلها ابطأ
انهضاما الا انه يجعلها اقوى واكثر غذاء واشد
ملائمة لمزاج الانسان فان الله جل وعز لما جعل
الانسان لباب الحيوان جعل له من كل ما يغتذي
بلبه والحيوانات التي هي بمنزلة القشور قشره
والتخمير يكسر حرارتها ويفيدها بردا والتمليح
يذهب عنها التفاهة ويجعلها ذات طعم ويلطفها
والتبزير يذهب نفخها ويفيدها نفوذا الى
الكبد والتحميص يجعلها الطف واسرع نفوذا
وابعد عن احداث السدد والخبز يجعلها اغذا
واخف والذ وامرأ والحنطة اشد الحبوب
مشاكلة لطبيعة الانسان واوفقها لهم واحمدها
غذاء لانها مقاربة للاعتدال الى الحرارة ما هي و
حرارتها مشابهة لحرارة الانسان واجودها
المتوسطة في الصلابة والسخافة والبياض والحمرة
واكثرها واغلظها ادونها واشدها تلززا و واوزنها
حمرة وما كان منها ابيض رخوا خفيف الوزن
فهو الطفها واقلها غذاء وافضل الخبز خبز الحنطة الخبز
ما اتخذ من الحوارى وبولغ في عجنه وديف و
جعل فيه من الملح والبورق والخمير مقدار كـ

معتدل وخمر تخميرا جيدا واختبز في التنور
معتدلا في غلظه ورقته وما اتخذ منه من
الدرمك وهو الدقيق الذي قد اخرج منه
ما فيه من اللباب والسميد بعد نزع النخالة
اقل غذاء واسرع انحدارا وما اتخذ من السميد
فهو اكثر غذاء وابطأ انحدارا وما اتخذ من
دقيق لم ينزع لبابه ولا نخالته وهو الخشكار
متوسط بينهما وادمانه يولد السوداء ويسرع
بالهرم وما اتخذ من دقيق الحوارى وهو ما
ينقى بالمبالغة في الغسل والبل فهو اقل غذاء من
خبز السميد واقل حرارة لاكتسابه بردا من الماء
واقل توليدا للسدد لقلة غلظه ولزوجته
لانه قد انقلب من الارضية الى الهوائية تستدل
عليه بخفته وانه لا يغوص في الماء فقوته قريبة
من قوة النشا وما اتخذ من دقيق قريب العهد
بالطحن كان احمد لبقاء الحرارة النارية فيه والخبز
الفتيت والمغسول وهو الذي فتت ونقع في الماء
وصب عليه مرارا حتى بلغ غاية الاستقصاء منه مضعف
للمعدة مطلق للبطن لا يحتمله الا اصحاب الامزجة
الملتهبة الحارة واحمد الفتيت ما اتخذ من الخبز
المحكم المختبز في التنور وجفف في الظل حتى يكون

وفي الاحوال الازمان الحارة

كعكة السنبوسق ويتبعه بدهن اللوز فاما الخبز
اليابس المجفف خبزه في التنور فانه ردي بطي
الانهضام لقوة التنور يُيبسا شديدا والخبز
الفطير يعسر هضمه ويبطي الانحدار ويهيج
منه اوجاع البطن والسدد واما المختمر فيسلم من
هذه الخلال الا انه اقل واضعف غذاء والخبز اللين
اكثر غذاء واشد ترطيبا واسرع انحدارا واليابس
على خلاف ذلك وكلما كان الخبز اصغر وارق
كان اقل غذاء واشد حبسا للبطن لان النار تقوى
عليه فتفني رطوبته والخبز الذي من الحنطة
الحديثة يسمن بسرعة والخبز الحار حين يخرج
من التنور بطي الانحدار لكن الاخرة فيه يحدث
العطش للحرارة العرضية التي فيه فانفع الخبز واقله
ضررا ما اكل بعد خبزه من الغد الى آخر النهار
من اليوم الثاني فاذا صلب ابطا في المعدة ولم يكن
اكله بمحمود وخبز التنور اوفق في سرعة
الهضم والخروج وخبز الفرن والطابق ردي
عسر الهضم الا انه كثير الغذاء لقصور نضجه عن
خبز التنور يصلح لاصحاب الكد والتعب وخبز
الملة اردا منه لما خالطه من الرماد وما طبخ على
الطابق بالدهن ردي وهو اقل اصناف الخبز

انهضاما لان الدهن يمنع تخلل النار اجزاءه فلذلك
يثقل البطن ويولد سددا وما عجن بدهن او لبن
غليظ وخم كثير الغذاء والاطرية باردة رطبة عسرة
الانهضام تولد خلطا لزجا لانها متخذة من عجين فطير
وعلاجها اذا استمرئت غذاء كثيرا وكذلك اللاخشة
وسويق الحنطة اغذى والين واعدل من سويق
الشعير الا انه بطي الانحدار يكثر النفخ لا بد من حلاوة
تحدره وغسله بالماء الحار حتى يزيل نفخه واما السويق
المتخذ من الحنطة المسلوقة المقلوة بعد السلق
فهو اقل رياحا واسخن واغذى من النقيع واما النشا
فبارد رطب لزج وهو من اوفق الاغذية
لمن كان به سعال من خشونة الحلق وقصبة الرية
والحنطة المطبوخة نفاخة ثقيلة عسرة الانهضام
وما تولد منه في غاية اللزوجة والغلظ سيما متى
كانت الحنطة جيدة والحنطة المطبوخة المهروسة المقشرة
بالماء اغذى من النشا واكثر تليينا للطبيعة و
اسمانا غير انها مولدة لخلط غليظ لزج بسعي ان
يجاد طبخها ويطال الايقاد تحتها واما النخالة ففيها
حرارة وجلاء وتسخين وتحليل والحساء الذي يتخذ
من مائها ينفع من السعال الرطوبي ويلين الحلق
والتكميد بها نفسها يحلل الرياح وكشك الحنطة

يغمر في اللبن والحنطة تنضج الأورام والدماميل
إذا ضمد بها ممضوغا وضماد الخمير أسخن من ضماد
الحنطة بسبب الملح والخمير يجذب الأخلاط من
القعر ويحللها وينضجها والشعير يتلو الحنطة في جودة
الغذاء وغذاؤه أضعف وأقل من غذاء الحنطة
إلا أنه أسرع انحدارا عن المعدة لأنه أقل لزوجة
وغلظا وأجوده ما كان أبيض كثيفا ملززا ثقيلا
ممتليا والسلت نوع منه بلا قشر وهو أقرب إلى
الحنطة من سائر أصناف الشعير ويسمى الشعير
العادي وماؤه أرطب والشعير نفسه بارد
يابس في الدرجة الأولى أما تبريده فلا يزول
عنه وكل ما عمل به فهو بارد وأما تجفيفه فعلى
حسب اختلاف صنعته فربما جفف وربما رطب وربما
لم يرطب ولم يجفف وذلك أن قلي وعمل منه السويق
زاد تجفيفه زيادة كثيرة وإذا عمل منه كشك وطبخ
بالماء ذهب عنه يبسه واستفاد من الماء رطوبة
ويرطب البدن ترطيبا بينا وإذا اتخذ منه خبز
لم يجفف تجفيفا بينا ولا يرطب ترطيبا بينا وفيه
جلاء إذا قلي يذهب عنه والخبز المتخذ من الشعير
منفخ مبرد يولد دما مائلا إلى السوداء صالح للمحرورين
ولمن يريد أن ينقص لحمه وتدفع ضرر الحلاوى

السلت

والدسومات والتوابل وأما سويقه فإن دون
سويق الحنطة بمقدار ما الشعير دون الحنطة وأكثر
توليدا للرياح وسويق الشعير وإن كان أبرد
من سويق الحنطة فسويق الحنطة بكثرة ما تشرب
من الماء يبلغ من تطفئته وتبريده البدن مبلغا أكثر
ولا سيما في تبريده فيكون أبلغ نفعا لمن يحتاج إلى
وسويق الشعير أجود لمن يحتاج إلى تطفئة و
تجفيف وإصلاحه أن يغلى بالماء غليا جيدا ثم يصب
على خرقة صفيقة ليسيل عنها الماء ويعصر حتى
يصير كبة ثم يشرب بالسكر والماء البارد فيقل
نفخه ويسرع انحداره وينفعان المحرورين
والملتهبين ويعقلان البطن ومن أحب أن يشرب
به سويق الشعير أن يغسل بالماء الحار مرارا
ليذهب نفخه ويكون مقام ذلك منه مقام
طبخه ثم يغسل بالماء البارد مرارا ليعود إليه
برده والنقيع من السويق أسرع انحدارا عن
المعدة من المطبوخ إلا أن المطبوخ أقل نفخا و
النقيع أصلح للمحرورين وأقطع للعطش وإن أخذه
آخذ جافا غير ملتوت نشف ما في المعدة من الرطوبة
إذا لم يشرب على إثره وإن طبخ سويق الشعير
ماء ولبن قليل وخشخاش مقلو مسحوق وعمل منه

أصلاحها

شبيه بالحسو ينفع من به سعال في المداومة لكثافته
يسكن ما يهيج ويلجئ الى كثرة القيام ويجلب النوم
وكشك الشعير المطبوخ بارد رطب وماؤه اشد
تبريدا وترطيبا وجملته موافقة للمحمومين ولا
صحاب المزاج الحار ولمن كان يجد عطشا وذلك
لما فيه من الخلال المحمودة التي ليست في ساير
الحبوب غيره اذا انطبخ لان مزاجه بعد الطبخ
بارد رطب باعتدال مضاد لحرارة الحمى المطبقة
منضج للاخلاط المولدة لها مسكن للعطش ببرده
ورطوبته وان دوي ماؤه لزجا فليس هو في نفسه
لزجا لكنه بجلاء به صار يسرع نفوذه الى ساير
الاعضاء ويخرج عن المعدة والامعاء سريعا و
يستفرغ معه الاخلاط المحترقة والدليل على جلائه
انه ينظف الوسخ عن الجلد ويستفرغ بالقيء اخلاطا
لزجة وفيه قوام وملاسة بها يسكن حدة الاخلاط
ولذعها وفيه زلق اذا مر بالمري والمعدة
نفذ عنهما بكليته ولم يلتصق بهما شيء كما يلتصق غيره
من الاحساء ويبس ويجفف حرارة الحمى ويحدث
للمريض كربا وعطشا وفيه انتفاخ وملاسة بهما
صارت المعدة تعمل فيه عملا مستويا وهو مع
ذلك في طعمه لذاذة لا يكرهه شاربه ولا يحدث

حقه تنضج وبلوغ نضج كما يحدث له تشبث
الحبوب اذا احكمت صنعته وهو ان يوخذ مكيال
واحد ويلقى في قدر برام نظيفة ويصب عليه من
الماء العذب الصافي خمسة عشر مكيالا ويطبخ بنار
معتدلة الى ان يبقى مكيالان ويجود تحريكه حتى
يختلط اختلاطا جيدا ثم يصفى بالمصفاة فذلك ماء
كشك الشعير وفي علل الطحال والكبد لا يوافق
صاحبها ان يخلط لهم ماء الكشك عسلا او سكرا
لان هذه الاعضاء تغلظ عند استعمال الاشياء
الحلوة وكشك الشعير ادر للبول من كشك الحنطة
ويدر اللبن اذا طبخ مع بزر الرازيانج وينفع من
الخناق البارد اذا طبخ مع اصول الكرفس و
الرازيانج ومن شطر الغب اذا اخذ مع السكنجبين
السكري وماء الشعير الغير المقشر ينفع من به
حمى حادة ويحتاج الى تدبير لطيف وان يلين
بطنه ويدر بوله وينبغي ان يتخذ على هذه
الصفة يوخذ الشعير فيغسل ويصب عليه ماء
ويوضع على النار فاذا سخن الماء صب
عنه والقي عليه ماء غير مسخن ويطبخ حتى ينفطر
ثم يصفى ذلك الماء ويبرد ويلقى عليه سكر و
يشرب وغذاء كشك الشعير ليس ينقص عن غذاء

[illegible] على [illegible]
والخز على النقرس فيمنع سيلان الفضول الى
المفاصل ثم الذى يليه الارز وهو جيد خصب
الغذا جيد حسن الاستمرا يصلح لاكثر الطبايع
وفى عامة الاوقات وهو اقل غذا من الحنطة
واما طبعه فقد اتفقوا على يبسه وانه يابس فى
الدرجة الثانية واختلفوا فى حرارته وبرودته
فقيل انه بارد فى الدرجة الاولى وقيل انه
حار فى الدرجة الاولى وقيل هو فى وسط
درجة الاعتدال وزعم قوم انه يسخن ابدان
المحرورين وهذا هو المعقول من فعله تجربة
وقياسا وذلك بسبب لزوجته ويبسه فانه
اذا عملت فيه الحرارة القوية فى ابدان المحرورين
ازداد لزوجة ويبسا وسخن مزاجه لان
الاشيا اللزجة القليلة الرطوبة واليابسة
سريعة التسخن والاحتراق من الحرارة القوية
كما يشاهد من حالها على النار مثل الناطف ونحوه
من الاطعمة اللزجة والغليظة فهو اذن يسخن
باكتسابه الحرارة فى تلك الابدان وباحداثه السدة
فى العروق الماساريقا لانها تلج فى تلك المضايق
بلزوجته ويحول بين الما والكبد فيسخن المحرورين

بالذات

بالذات وبالعرض [illegible]
سيما يبسه ولزوجته لانتفاعه فى الرطوبات فيميل
مزاجه عن الاعتدال الى البرودة او يصير ابرد
مما كان على احد الراسين يبرد او فوق ما يكون
الارز اذا كان الهوا رطبا وكانت المعدة شديدة
الشهوة للطعام وهو بطى الانحدار ويحبس الطبيعة
حبسا معتدلا ومما يعين على انحداره الدسم الكثير
او الملح وان ينقع فى ماء النخالة ليلة او يطبخ بماء
القرطم ومما يعين على امساكه ويقوى قبضه
ان يطبخ منه غير مغسول ويختار منه الاحمر
ويقلى ويخلط به الجاورس ويدسم بشحم كلى
الماعز فاما متى كان الارز ابيض وطبخ بعد
ان يغسل غسلا جيدا يفارق عنه ما كان مختلطا
به من القشر بدهن اللوز والسمن او الشيرج
او الالية لم يكن له حبس فعل فى حبس الطبيعة
واذا طبخ بالما واللبن الحليب يصير غذا جيدا
كثير الغذا معتدلا فى الرطوبة واليبس لان رطوبة
اللبن تخلط يبس الارز فيجعله معتدلا ويزيد
حينئذ فى المنى وخصب البدن ونضارة اللون
خاصة واذا اكل بالسكر ودهن اللوز و
[illegible] بالقولنج والسدد

نافع للسحج و قروح الامعاء عند ذلك ينبغي ان يقلى
و يطبخ حتى يتهرا و يصفى لمن له كشكر الشعير
و يحسى و قد يوكل الارز المطبوخ بالدهان
و يخرج للقصد الى عقل البطن و مع الرائب في بعض
الاحوال للتطفئة و تسكين العطش و ذلك بعد
جوده طبخ الارز نفسه و قد يطلى الارز بما
المطبخ على الكلف واما خبز الارز فهو اعسر
هضما وابطا خروجا من خبز الحنطة و قد وجد
الناس منه بالتجربه على ذلك فلانا تكون الامع
المالح او الدسم الكثير او اللبن او مع الثوم وقد
متى انهم يا كلونه مع هذه الاشياء عظم ضرره و
كان منه القولنج الثفلى والريحي و ليس يحترز الحليم
منهم على ان ياكله مع ماء الحصرم او مع المضيره و
نحوها و هو سريع الى توليد السدد في الكبد
والطحال ومما يدفع ذلك التادم بكامخ الكبر و
الكرفس والسذاب **في الجاورس** واما الجاورس و
الدخن والذرة فكلها باردة في الدرجة الاولى
يابسة في آخر الثانية الى الثالثة قليلة الغذاء بطيئة
الهضم عاقلة للبطن مجففة للبدن والدم المتولد
عنها ليس بمحمود وانما يحتاج اليها من يحتاج الى
تجفيف معدته و تبريدها و ليس يحتاج الى غذاء

كثير و قلما يحتاج اليها من كان صفراويا رطبا قد كانت
شهوة الطعام في المعدة كثيره و يشبع بها حتى يزاد
عقل المستطلق بجفف البدن و يمكن ان يتغذى
بها المستسقون و المترهلون واجود ما توكل
هي الاحساء اذا طبخت بالدسم والزيت واذا طبخت
باللبن كان اجود وان طبخ باللبن وما يخالطه
السميد و دهن اللوز المحلو غذي غذاء محمودا
و قل تيبيسه للطبيعة وان اخذ الجاورس وهو
يابس فسحق و مرس بالماء وصفي ثم طبخ كان
اسرع انهضاما و عقل البطن لا محالة وان طبخ
وهو صحيح كما هو عادة اكثر الناس كان اعسر
انهضاما و كثيرا ما يطلق البطن ولا يعقله و يخرج
في البراز ولم يتغير كبير تغير والجاورس افضل
في جميع حالاته من الدخن و ذلك انه الذ واقل
ابطاء في الانهضام و حبسا للطبيعة و اكثر غذاء
و يدر البول مع برده و يبسه و ذلك لخاصيته
فيه ولا يبعد ان يكون ذلك لشدة امساكه للبطن
وحبس الكيلوس للامعاء الى ان يجذب جميع
ما فيه من المائية الى الكبد و يخرج بالبول كما ان
الاشياء المسهلة تقل البول لسرعة انزال الكيلوس
و انحداره مع ما فيه من المائية و قيل في تقدير

اما الذى يطبخ به الجاورس فانه ينبغى ان يطبخ
الرطل من الجاورس بعشرة ارطال ماء و الدخن
اقوى قبضا واقل غذاء من الجاورس والخبز المتخذ
من الحمص اشد امساكا للبطن منها انفسها واقل غذاء
من خبز سائر الحبوب التى يتخذ منها الخبز لبرودتها
وتحللها وعدم اللدونة والدسومة واللزوجة
فيها وان كمد الجاورس فى كيس على المواضع التى
تحتاج الى تجفيف من غير تلذيع نفع غاية المنفعة
فى العدس واما العدس جرمه وخبيثه وكيف ما
هو يولد الدم الغليظ الاسود ويورث ادمانه
الامراض السوداوية وفيه بطء الانهضام ويولد
الرياح ويرى احلاما رديئة ويضر بالاعضاء
العصبانية وهو ايضا قليل الغذاء عديم اللدونة
والدسومة واللزوجة يجفف البدن ويقطع
الباه ويسكن الدم ويغلظه ويطفئه ويبرده
فلذلك يقل الطمث ويمسكه ويدر البول الحادث
من الحرارة وهو قابض وقشره اقبض وفيه ايضا
قوة مخالطة للقوة القابضة مضادة لها ولذلك
ماؤه يسهل وجرمه يحبس واما طبعه فبارد
فى الاولى يابس فى الثانية وقيل معتدل فى
[illegible]

ويمكن ان يكون سبب اسهال مائه تلك الحدة
الحرافة التى تتحلل فى الماء ولا مدخل لقشره فى التغذية
واجوده مايلى البياض فى لونه وكان عريضا فى
شكله واذا انقع لم يسود الماء ونوع من العدس
برى غير مأكول احمر اللون ظاهر الحرارة يقال
له العدس المر وهو يدر البول والطمث و
من اجود ما يصلح به العدس ان يطبخ مع كشك
الشعير لمضادته اياه وخصوصا اذا طبخ فيه
سعتر ويمنع ان يلين بطنه ويسرع انهضامه
وقد يطبخ مع السلق لمضادته ايضا ولافادته
بسرعة الانحدار ومع الخبازى والقثاء والقرع
وينبغى اذا طبخ مع كشك الشعير ان يكون الكشك
اقل منه لانه ينتفخ ويتحلل فى الماء بخلاف العدس
ويطبخ ايضا مع العناب والخل ليقوى تغليظه للدم
وقد يطيب ماؤه بملح ومرى وزيت ليزيد
تليينه للبطن وقد يقوى قبضه وامساكه للبطن
بان يقلى ويغسل فى الماء ويصب عنه الماء
مرتين ثم يطبخ بالخل والكمثرى والسفرجل و
الزعرور او بسماقها او ماء الرمان المز
وماء الحصرم والسماق او بقلة الحمقا والعدس
[illegible]

كما وعن السوداء فأما الجدي إذا اتخذ باللحم المالح لأنه
تزيد في غلظه وسوسته فأما اللحم الطري السمين
فمحمود معه وهو من أوفق الأغذية لأصحاب
الذرب والمختلفة التي من قرحة الأمعاء ومن
أبلغ الأشياء في حبس الطمث ويصلح لبثور الفم
وليس يوافق العدس إلا من كان في لحمه
فضول مائية فأما من كان يابس البدن نحيفاً
مائلاً إلى السوداء أو كان دمه غليظاً فهو
من أردأ الأشياء له لأنه يولد الأمراض السوداوية
فيه بسرعة وهو يضر البصر الصحيح لتجفيفه
وينفع البصر إذا كانت به آفة من رطوبة ولا
ينبغي أن يطبخ العدس بشيء حلو لأنه يزيد
في غلظه **في الباقلي** إن جوهر الباقلي ليس بكثيف
لكنه رخو سخيف خفيف الوزن ولذلك
يتولد منه لحم متخلخل وفيه جلاء وسرعة انحدار
والدم المتولد منه ليس برديء ولا يحدث
عنه سدد وهو من الأغذية التي تحفظ الصحة
وتزيد في اللحم وتخصب البدن وهو منفخ
لا يدانيه شيء من الحبوب في ذلك ولا يزول
نفخه بكثرة الطبخ كما يزول نفخ الشعير وهو
أغلظ وأسرع أعسر هضماً من كشك الشعير و

ولذلك غذاؤه أكثر جداً على كشك الشعير ولهذا
نفخه يتصعد إلى المعدة والأمعاء ويحدث تكسيراً
وتمدداً في جميع البدن وسدداً ويثقل الرأس
ويري أحلاماً مشوشة ومما يقلل نفخه أن يطبخ
طبخاً قوياً بعد الإنقاع والغلي والتقشير و
يؤكل وهو حار مع شيء مما يسخن ويلطف و
هو يبرد ويجفف مثل الشعير إلا أنه في هاتين
الحالتين قريب من الاعتدال **والباقلي** الرطب
الطري بارد رطب في الدرجة الأولى وغذاؤه
أقل وانحداره أسرع ونفخه أكثر ويكثر البلغم في
المعدة والأمعاء ويهيج فيها من الأمعاء وفيه شيء
من المرارة والقبض مما يبشر الفم ويخشن الحلق
ويحدث الحكة والباقلي رديء لمن تأذى
بالمعي تنفخ الرحم والفتق وقشره قابض ولذلك
ينفع المطبوخ بقشره في خل ممزوج من الذرب
والقيء وأما جرمه فلما فيه من الجلاء قد يعين
في نفث الرطوبة من الصدر والرئة إن أكل
بغير ملح أو شرب بماء وينفع من السعال الحادث
ويلين الحلق ويمنع النوازل الرقيقة التي تنزل
من الرأس ويكون عنها السعال المقلق بالليل
من نزولها وبجلائه أيضاً ينفع الكلف وإما ضمد

فينفخ جدا كثير الصعود الى الراس ...
كالذي تعرض به الرياح في البطن فالاجود ان لا
تقرب به فان اضطر اليه اكل مع الابزار الدسمة
ومع الكرويا والكمون والصعتر والسذاب لتكسر
نفخه ومع الدسومات تسهل خروجه من البطن
وتقلل من صعود بخاره الى الراس ومما يسرع
بخروجه ويمنع ايضا من نفخه اكله بالملح الكثير
والاصطباغ بالمري من بعد اكله والمدافعة
بشرب الماء البارد عليه وضماد دقيق الباقلي
بالخل والعسل ينفع من الفسوخ الحادثة في الاعضاء
وبسويق الشعير ينفع من الاورام الحادثة من
الضربة وهو مع بعض العصارات الباردة
ضماد نافع من الاورام الحارة الحادثة في الانثيين
والثديين **في الحمص** ان جرم الحمص عسر الانهضام
كثير الغذاء والدم المتولد منه ليس بجيد ونفخه
ليس بدون نفخ الباقلي وفيه من قوة
الجلاء اكثر مما في الباقلي حتى انه يدر
البول والطمث ويلين البطن وينقي
الكبد والطحال والصدر والكلى ويعين
على خروج الجنين ويفتت حصى الكلى
والمثانة وفيه جوهران مخالطان له

اذا طبخ انفصلا وصارا في الماء احدهما حلو يدر
البول والاخر مالح يلين البطن ويمكن ان يكون
هذا المعنى سبب القائه في القدور مع اللحم
ولذلك قيل ان الحمص يفعل في اللحم ما يفعله
الخمير في العجين والخلد في الارض والماء
المطبوخ فيه الحمص مع الكمون والدارصيني
والشبث يكون مسخنا ملطفا مقطعا للاخلاط
الغليظة مفتحا للمجاري نافعا من الامراض البلغمية
والرياح الغليظة ووجع الظهر ومن اراد اكله
مسلوقا من غير حاجة الى البارزة فليأكله بالكمون
والملح والفوتنج ونوع من الحمص تفتت الحجارة
التي في الكلى والمثانة وهذا النوع منه
اسود صغير والاجود ان تحسى الماء
الذي طبخ فيه فقط وخاصة اذا طبخ مع
الكرفس والفجل وصب عليه دهن اللوز
وهو اشد حرارة من الابيض والحمص
الابيض حار في آخر الدرجة الاولى رطب
في وسطها ورطوبته مما نجه بجرمه مما رحة
يعسر على حرارة المعدة تبيينها وطباعه
تصير ريحا فلهذا السبب يكون اكثر نفخه
في العروق ولهذا السبب ولذلك يهيج

شهوة صحيح لا غاية له والتقى على اللبن و حسن اللون
و نشن خاصة اذا خلط بالباقلى و اذا نقع بالما
و أكل على الريق نيا يحدث الانعاظ و دقيقه
يحلل الاورام الحادثة عند الاذنين والبيضتين
اذا ضمدت به و يجلو الجرب والنمش و الكلف
و تغذو اليه افضل من كل شي لشدة
اختلاط رطوبته باجزائه و عسر تحللها مع
غلظه و لاكثر غذائه يقوي على القلب و يصلح
الا انه يصابرا على تلك الحرارة حافظا الرطوبة
معتدل انه غذا رطبا قويا و كذلك سفوف
الحسا المتخذ منه و من اللبن من جفت رئته
و دقت صوته و الفلو منه و من الباقلى
اقل نفخا و ابطا انحدارا و اشد غلظا والرطب
منفخ بطي الهضم مولد للفضول في المعدة و
الامعاء و لا ينبغي ان تشرب عليه الما ساعة
يوكل لئلا يكثر نفخه و اما جبز فبطي الانهضام
جدا لا يكاد ينزل و لذلك ينبغي ان يكثر
ملحه اي يوكل بالملح الكثير و تطبخ في
امراق الاسفيدباجات المالحة الدسمة جدا
فانه متى لم تفعل ذلك ولد اوجاعا في المعدة
صعبة و يبدو الثقل و عسر خروجه

في كتاب الكلى و في الامعاء وقد قيل انه لا ينبغي ان
يوكل الحمص قبل الطعام و لا بعده و لكنه في
وسط منه و اظن ذلك لاجتماع الخلال الثلث
فيه حرارة الدم المتولد منه و عدم اسباب
التاخير و عدم اسباب التحلل كالقبض و
الامساك والتلين والانزلاق لان القوة
الجالية التي فيه تفارقه عند الطبخ و دهن
الحمص يذهب بالقوبا

في الماش

الماش محمود
الكيموس خصوصا المقشر و هو قريب من
الباقلى الا انه لا ينفخ نفخة الباقلى و ليس معه
من قوة الجلاء ما مع الباقلا و لذلك هو ابطا
انحدارا منه و غذاوه اقل من غذاء الباقلى
و يتخذ من الماش حسو يصلح لاصحاب النزلات
والسعال كما يتخذ من الباقلى و هو بارد في
الدرجة الاولى معتدل في الرطوبة واليبس
غير انه الى اليبس اقرب و خاصة غير مقشر
لان في قشره عفوصة و برده دون برد
العدس و ماء الماش يلين الطبيعة و جرمه
يحبس و خاصة اذا طبخ مرتين او طيب
بالخل و السماق او بحب الرمان او بماء
الحصرم و هو غذا حسن جيد للمحمومين

اذا طبخ بدهن اللوز الحلو مع البقول الموافقة
لذلك وافضل اوقات استعماله الصيف وهو
صالح للمحرورين ومن احتاج الى تدبير لطيف
لانه يبقى دوا ويغذو غذا ليس بالكثير واصلاحه
للمبرودين ان تطبخ بالقرطم وهو ضماد نافع
على الرض والفسخ والوهن في الترمس واما الترمس
فانه قبل ان يطيب دوا لا غذا وذلك انه قوي
المرارة واذا نقع وصب ماؤه مرات او طبخ بالما
والملح حتى يذهب مرارته كان احد الحبوب
التي تغتذي بها وهو غذا غليظ عسر الانهضام
بطي الانحدار لان جوهره صلب ارضي يتولد منه
خلط غليظ لزج خام ان لم يستحكم هضمه فاذا
انهضم كان غذاؤه غذا كثيرا ولذلك صار
موافقا لاصحاب الكد والتعب ومما يعين على
هضمه ان تطبخ بالما والملح والصعتر والانجدان
والفودنج ويصب عليه المري والزيت وليس
الدم المتولد منه برديء فهو بهذا افضل من
العدس وبان يبسه اقل من يبس العدس
وهو مما لا يعين على اطلاق البطن ولا على
حبسه وان ترك فيه مرارة يسيرة ولم يبالغ في
تغذيته اسرع في الانحدار عن المعدة وقتل

الدود التي في الامعاء وهو جلا ينفع [illegible]
في الراس واذا اكل نيا بمرارته يدر البول و
الطمث ويسقط الاجنة شربا وحمولا ويخرج
الحيات وحب القرع لعوقا مع العسل وضمادا
على البطن ويفتح السدد من الريه والكبد
والطحال وماؤه ابلغ في هذه الافعال من جرمه
لا سيما مع السذاب والفلفل ويحلل الخنازير و
الصلابات واذا وضع عليها مطبوخا بالخل و
العسل وينفع من عرق النسا والجرب والبهق
والاكلة ويفتح افواه البواسير في اللوبيا ان
اللوبيا كثير الرياح والنفخ و [illegible] اقل من نفخه
الباقلى واقرب من نفخه الماش [illegible] من
البطن وخروجا اسرع من خروج الماش
الا ان رطوبته كثيرة الدم المتولد منه
اقل جودة من الدم المتولد من الماش
واغلظ واقرب من البلغم وهو حار رطب
في الدرجة الاولى يخصب ويهيج الباه
ويدر البول والطمث خاصة اللوبيا الاحمر
لان فيه حرارة ولطافة ويلطف الاخلاط
بعض التلطيف ويلين البطن ويسد الراس
ويولد اخلاطا رديه واللوبيا اللين يصالح

للمحمومين نفخة بل نفخ و تحدث لذلك تنفخ الى يوكل
بالخل والخردل والسداب والمري فان الخل
مع تبخيره الى الراس و توليده الغشي والمري
والخردل يذهبان ايضا بما فيه تقليب النفس
و تطيبانه و يشهيانه الى الطبيعة و يسرعان
باخراجه من البطن والسداب يكسر نفخه و
رياحه وان اكل اللوبيا طريا مع غلفه كما هو
عادة اكثر الناس كان غذاؤه اقل الا انه احلل
و خروجه اسرع لا سيما اذا اكل حارا مع
المري و ما نحن على هذه و تقل نفخه الملح
والصعتر والفلفل ولا ستعمال اللوبيا و خاصة
الاحمر منه في المسات للنفخة و تقليبه النفس
و تلطفه للاخلاط بعض التلطيف **في الجلبان**
الجلبان مجفف قليل الغذاء ردي الدم يولد
خلطا سوداويا و يضر بالعصب و هو بارد
في الدرجة الاولى يابس في الثانية فان اضطر
الى ادمان اكله اي خبزه فليتلاحق مضرته
بالاكثار معه من الحلو و الدسم و نفض البدن
من السوداء و مرخ خرزات العنق و الظهر و
مخارج الاعصاب بالادهان الحارة العطرة
الملينة له ... الاستعمال ... العذبية الغذائية

ثم الى قوته يعقبه ... النابض ... من مضرته
للعصب و تغليظه للحواس و توليده للسوداء
في البلوط قد يتخذ من البلوط خبز و هو
عاقل للطبيعة جدا و ليس يسلم و خاصة من لم تعتد
من مضرته ادمانه الا بالاكثار من الدسم والحلو
و الاشربة الحلوة و هو بطيء الانهضام منفخ في
البطن الاسفل و طبعه بارد في الاولى يابس
في الثانية والشاهبلوط اكثر غذاء لما فيه من
الحلاوة و اسرع خروجا بالاضافة الى البلوط
الا انه اكثر رياحا منه و هو حار يابس في الاولى
منع النزف و يغزر البول و عسى ان يكون
لقبضه وامساكه للبطن كما ذكرنا في الحاوي
في الحبوب و البزور التي لا يتخذ منها الخبز
ومنها الحلبة و هي مصدعة مغثية لا سيما ان اكلت
بغير خبز و ليس الخلط المتولد منها بمحمود و هي
منضجة ملينة و فيها جلاء تهيج الامعاء للدفع و
ماؤها المغلي المصفى اذا خلط بالعسل القليل
و شرب فانه يحدر جميع الاخلاط الرديئة التي
في الامعاء و يحدر الطمث و دم النفاس وان
طبخت مع التين و التمر و اخذ ماؤها و قوم
بالعسل و لعق فانه ينفع الصوت و يلين الحلقوم

ويجلو البلغم الغليظ وينفع السعال العتيق والربو
والمشوي منها اذا اكلت وحدها قبل الطعام مع
مري وخل اعانت على اطلاق البطن واذا اكلت
مع الخبز على طريق ما يتأدم به كان تليينها للبطن
اقل وهي حارة في الدرجة الثانية يابسة في
الاولى واذا نبتت نقصت فيها من الحلتيت
حسنا وقد تؤكل بقلتها قبل ان تبزر بخل ومري
وهي ايضا تصدع اذا اكثر منها الا انها تنفع المعدة
التي فيها عفن والحلبة تحلل الاورام الصلبة
والبلغمية وتنقي الحزاز وتنتن رائحة البدن
ومنها السمسم وهو اكثر البزور دهنا والصحيح
منه لا ينهضم البتة والمدقوق لزج بطيء الانهضام
يغثي ويرخي المعدة ويسقط الشهوة ويغير
النكهة ويولد خلطا غليظا لزجا واصلاحه ان
يقلى او يؤكل بالعسل وهو حار في الاولى
رطب في الثانية يسمن البدن وغير المقشور
منه اسرع انحدارا والمقشور اكثر لبثا وهذه
يسكن حرقة المعدة وحدة الاخلاط وتلين
تشنج الاعصاب وينفع الشقاق والخشونة و
الحكة الا انه يرخي المعدة ومنها الخشخاش
وقوته التبريد [illegible] والمكثر منه [illegible]

[illegible] لا فصل [illegible] نزلة
دفعه حارة وتسكن السعال الحادث من الحرارة
وليس يصل منه الى البدن كثير غذاء والاجود
والاجود منه ان يؤكل مع العسل والسكر وهو
بطيء الانهضام بارد في الثانية يابس في الاولى
ينفع من نفث الدم ويحبس البطن ومع العسل يزيد
في المني ويشبه ان يكون ذلك لانه جوهر مع
دسم فيه فيغلظ المني ويخثر حتى لا يتحلل بسرعة
فيزيد فيه بالعرض اكثر مما يزيد فيه بالذات
ونباته اكثر تكثيرا من بزره ومنها بزر الكتان
وهو رديء للمعدة عسر الانهضام نفاخ وما يناله
البدن منه من الغذاء يسير والمقلو منه يعقل
البطن ويدر البول وينفع مع العسل من السعال
البلغمي يجلو وينضج ويعين على النفث وهو
حار في الدرجة الاولى معتدل في الرطوبة
واليبس يعين على الباءة اذا اكل منه مقدار
كثير مع العسل والفلفل وهو رديء للعين
مسكن للاوجاع نافع من الاظفار المتشققة و
المبيضة ضمادا مع الموم والعسل ومنها الشهدانج
وهو عسر الانهضام رديء للمعدة مصدع يسخن
[illegible]

يطلق البطن لا انه يلطف ويدر البول ويحلل النفخ والرياح وهو حار في الثانية يابس في الثالثة مجفف للمني لشدة يبسه والدم المتولد منه ردي ويدفع ضرر اللون والخشخاش والسكر والسكنجبين ان شرب بعده ودهنه نشف البلة التي ترشح من الاذن وعصارة ورقه ينفع من وجع الاذن الحادث من الحرارة وينقي الحزاز ويطول الشعر ويستعمل بدله الازاذرخت

ومنها القرطم وهو ملين للبطن مسهل للبلغم اذا اخذ مدافا بالماء والعسل ومعجونا بالتين او مدافا في مرقة الديك العتيق او مطبوخا فيه اسخانه قوي وما ينال منه البدن من الغذاء يسير وهو حار في الثانية يابس في الاولى ردي للمعدة

ومنها بزر القثاء والقثد والبطيخ وهذه البزور تلين البطن وتدر البول وتنفع السعال الحادث من الحرارة وما ينال منها البدن من الغذاء يسير

ومنها بزر الفنجنكشت وقد يأكله بعض الناس هذا مقلوا ويزيد به تسكين شهوة الجماع وما ينال منه البدن من الغذاء يسير مجفف سخن محلل للرياح بقوة وهذه الاسباب كلها يصلح لمن يعف عن الجماع وليس يصلح

لمن يصدع السوداوي لاسيما اذا قلي والمقلو كثير تحليلا للرياح وهو حار يابس في الدرجة الثانية قوته ملطفة وفيه ايضا قبض فلذلك يصلح للسدد في الكبد والطحال لان الخلط المسدد اذا لطف وذاب احتاج الى ذلك قوة الاعضاء لتدفع عن نفسها والقبض يقوي الاعضاء ويعينها على ذلك

ومنها حب القلقل وهو حار رطب زايد في الجماع ولاسيما اذا خلط بالسمسم وعجن بعسل الطبرزد والفانيد وليس بمصدع ولاخلطه الذي يولده بردي وان قلي كان احمد والاكثار منه متخم مهيض فهذه من الحبوب التي تغتذي بها الانسان

في اللحمان فاما اللحوم فانها اقوى انواع الاغذية غذاء ولذلك صارت الحيوانات التي تغتذي منها اقوى واشد صولة وقهرا لما تغالبه وتضطاده وكذلك الامم التي جرت عادتهم من الناس بالاستكثار منها غير ان هضمها يصعب الا على من كانت القوة الهاضمة منه قوية ولذلك يمنع المرضى وخاصة المحرورين منها لعجز قواهم عن هضمها وتزايد حرارتهم بها وعدم حاجتهم الى الغذاء القوي ويومرون بالاخف منها وهي من اغذية الاصحاء الاقوياء واصحاب

ولكن والتعب ولا الخبز ادمانها غير هم الا انه
يتولد منها دم متين صحيح كثير وذلك ان اللحم
متركب من الدم وهو دم جامد فاذا قدرت
القوة الهاضمة على هضمه واستمرائه عاد اكثره دما
وقلت الفضلة اليابسة التي تخرج منه لان عامة ما
في اللحم تصير غذا بخلاف الحبوب ولذلك قيل
اللحم اقل الطعام نجوا واللحوم كلها حارة رطبة و
تختلف بحسب اختلاف اجناس الحيوانات وازمانها
ومواضعها وهزالها وسمنها وكثرة حركتها وقلتها
واختلاف اعضايها فلحوم الحيوانات الكبيرة الجثة
اغلظ واعسر هضما ولحوم الحيوانات الطيبة
الرائحة من المواشي والطيور قريبة من طبيعة
الانسان ملائمة لها والخصيان منها اوفق من
الفحول والاناث فان الفحول لمكان فسادها
تكون لحومها عضلة سبخة والاناث لمكان ولادها
تكون ممصوصة الرطوبة التي فيها توجد العذوبة
والدسومة وذلك لان الولاد في الاناث
يفعل فعل الفساد في الذكورة فان كلا من
المعنيين ياخذ صفو اجساد الحيوانات ولباب
اعضايها الذي يكون بسبب طيب لحمها ولحوم
الهرمى من الحيوانات صلبة عصبية بطيئة

الانهضام قليلة الغذا صليحة الطعم لحلتها وهرمة
لعدم الدسومة والرطوبة التي تطيبها ولحوم
الصغار جدا كثيرة الفضول قليلة الغذا بلغمية الا
انها تنحدر سريعا عن المعدة والاجنة التي
تستخرج من بطون الحيوانات الحاملة رديه
لاخير في اكلها وما دامت الحيوانات في النمو
كانت لحومها اجود من التي وقفت وصارت في
النقصان وكلما كان الحيوان اطرى فلحمه
ارطب وكلما كان اسن فلحمه ايبس وكلما كان
اكله وشربه اقل فهو اخف منه الانثى والفحل والذكر
اخف من الخصي والاسود اخف من الابيض
والكبير الشعر اخف من قليله والراضع من
جميع الحيوان ارطب لحما واحرى بان يطلق
البطن والمستكمل ابطا انحدارا واكثر غذا
والحيوان الوحشي كله اخف لحما من الاهلي
وكل حيوان طبعه يميل الى اليبس مثل البقر
والماعز والظباء فما دام فتيا كان لحمه اجود
في الاستمراء واعدل غذاء لان فضل رطوبته
من قبل صغر السن تعدل مزاجه وكل حيوان
ارطب من المعتدل فاذا استكمل كان لحمه
اجود للاستمراء والغذاء لان فضل رطوبته

الطبيعة بجف بعض الجفوف من اجل كبر السن و
يعتدل فاما لحوم الحيوان الهرم وان كان ذلك
الحيوان في طبيعته رطبا فانه ردي الاستمراء
في الدم والغذاء وما كان من الحيوان رطبا فذكوره
خير من اناثه والمستكمل منه خير مما لم يستكمل
بعد واذا كان يابسا فاناثه خير من ذكوره وما لم
يستكمل منه خير مما قد استكمل ولحم الحيوان
الجيد الغذاء الموافق له جيد وخلاف ذلك
ردي ولحم الحيوان الصحيح يولد دما اجود
من لحم الحيوان السقيم ومزاج الحيوان الاهلي
ارطب من مزاج الحيوان البري لرطوبة
الهواء وقلة حركته وما يغتذي من الحيوان
بغذاء اجف افضل مما يغتذي بغذاء ارطب
وما يستنشق هواء نقيا افضل مما يستنشق على
خلاف ذلك وكل حيوان له حركة ورياضة
افضل مما ليست له حركة ولا رياضة وما كان
من الحيوان في الجبال ففضوله اقل ليبوسة
الهواء وكثرة الحركة ولحمه اصلب وشحمه اقل
وهو اجود كيموسا مما ياوي الى البطون
ويربى في البيوت ولحم الحيوان الذي
يرتعي في المواضع الجافة جاف لا فضول

فيه والذي يرتعي في الآجام وفي المواضع الرطبة
رطب كثير الفضول عسر النضج ولحم الحيوان
المعتدل في السمن اجود من لحوم الحيوانات التي
لا سمن لها او هي مفرطة السمن ولحم الحيوان
المفرط السمن اذا ميز من سمنه واكل وحده
فهو اجود من لحوم الحيوانات التي لا سمن لها
وافق الحيوان للتمليح ما كان لحمه صلبا والرطوبة
البلغمية فيه كثيرة فاما اليابسة الاجسام والرخصة
اللحوم فلا تصلح لذلك لان الاولى تصير كالجلود
المدبوغة والاخرى تذوب وتفسد واللحم
المملوح وان كان في الاصل رطبا فانه يعود بتجفيفه
اشد من تجفيف كل لحم وغذاؤه قليل وكل قديد
ومكسود فمناسب للحم الطري الذي منه يعمل
الا ان التمليح يحدث فيه يبس وحر وبطء
انهضام واما القديد فيزيد مع ذلك كيفية اخرى
بحسب التوابل والابازير التي طرحت عليه
والمخلل منه المتخذ بالكزبرة اقل حرارة واسرع
هضما والطف وخاصة ان انقع في الخل قبل ذلك
فاقل اللحمان عفونة اقلها شحما وايبسها جوهرا
وكل ما كان من اللحوم اصلب مما ينبغي وان
مما ينبغي بالرطوبة البلغمية فانها اذا حفظت وتركت

فيما تلا الآلات منها ما كان صلبا فجف منها ما كان رطبا
فصارت كلها اسرع انهضاما واذا كانت لينه
اى معتدله فى الرطوبه او جافه فكلما بقيت فان
اللينه تصلب والمعتدله فى الرطوبه تجف والجافه
تزداد جفافا و يبسا فتصير كلها اعسر انهضاما
و اللحوم التى تحفظ بالثلج تبقى على احوالها فى
جميع امورها خلا انها تصير الين وارخص مما
كان والتى تحفظ بالخل تستفيد بردا و يبسا و
تعقل البطن والتى تحفظ بالملح تستفيد حرارة و
يبسا اكثر و تصير اصلب مما كان الا انها تطلق
البطن والاحمر من اللحوم اكثر غذاء واقل
فضولا وابطا نزولا والسمين اقل واكثر فضولا
واسرع نزولا والمجزع فيما بينها والاعضاء
الكثيرة الحركه القليله الشحم واللحم اقل غذاء واجف
مما هو اقل تعبا والغليظه من اللحوم تصلح لمن يكد
و يتعب واللطيفه لمن حاله بالضد ومقاديم
الحيوان ما يلى الصدر والاضلاع الى الراس
اخف واسخن لمكان القلب والكبد ومآخيره
اثقل وابرد وباطن القوايم افضل من ظاهرها
لان حركات القوايم الى باطنها اكثر واقوى
والاعضاء الظاهره كلها افضل من الباطنه

لانها اكثر تحللا وما يلى الظهر افضل مما يلى البطن
لان عظم الصلب دايم الحركه والبطن دايم السكون
والصدر ايضا امرى لدوام حركته بالتنفس والصوت
وما كان من الاعضاء فيه السمين اكثر كان
الشبع منه اسرع وما كان فيه اللحم اكثر كان
الشبع منه ابطا وعرق فيه فى المعده اكثر والذى
فيه السمين اكثر فطفوه فوق الطعام اكثر لان
انحداره عن البطن اسرع وما كان من اللحم
لاصقا بالعظام امرى مما كان بعيدا منه لانه يتعب
من تحريك العظام اكثر مما يتعب ما بعد منها و
الجانب الايمن افضل من الجانب الايسر لقرب
الكبد واتساعه فى الغذاء الجيد واللحم اسرع
انهضاما من ساير الاعضاء واعدل غذاء وافضل
اعضاء المواشى العضل لانها اكثر تعبا لاسيما
وسطها لان الغالب على اطرافها العصب وهى
اسرع انهضاما واقل حرارة الا انها تولد
دما فيه لزوجة واحشاء الحيوانات كلها كثيره
الفضول عسرة الانهضام رديه الخلط مختلفه
الطبايع لانها اوعية و آلات بالحقيقه لا لحمان
خالصة وكذلك الرؤس لان الاعضاء التى
فيها مختلفة المزاج اختلافا شديدا فبعضها لزجه

كثير الرطوبة و بعضها قليلة كثيرة التقوية و
الاعضاء العصبانية كلها فالخلط المتولد منها مايل
الى البرودة و النهوة و من يحتاج الى زمان
طويل حتى يستحكم نضجه و يصير دما محمودا
الجلد بارد يابس اذا قيس الى اللحم وهو
عسر الانهضام يسير الغذاء لرقته و يبسه و لانه
عصبي و يولد دما فيه لزوجة تولد السدد
و احمد الجلود جلد الراضع لغلبة الرطوبة فاذا
تجاوز الرضاع غلظ جلده و عسر انهضامه
الاطراف التي يؤمر بعض المرضى والناقهين
بها و هي الاكارع والشفاه و الآذان يسيرة
الغذاء قليلة الحرارة لان الغالب على الجوهر
العصبي والجلد الا انه لما كانت حركتها اكثر كان
انهضامها اسرع من سائر ما في البدن كله من
العصب و الجلد و فيها لزوجة والسبب في لزوجتها
جوهر العصب و الجلد لان هذا الجوهر
اذا طبخ صار لزجا و الدم المتولد منها وان كان
لزجا فليس بغليظ ولذلك غذاؤها يسير وانحدارها
عن المعدة و الامعاء سريع اما قلة غذائها
فلهزالها و قلة اللحم والشحم فيها واما سرعة
انحدارها فللزوجتها و هي نافعة من السعال

الحار نظيفة اذا طبخت مع كشك الشعير **الرؤس** و ما
المشوي غليظ كثير الغذاء [illegible] لا ينبغي ان يوكل
الا في الزمان البارد و اكثر ما يهيج منها الحمى و
القولنج لكنها غاية التقوية و تزيد في الدم و
المني ان انهضمت **الدماغ** بارد رطب مغثي
مليّن للمعدة ذهم لزج بطيء الانحدار سريع الفساد
ينبغي ان يوكل قبل سائر الطعام الا اذا عزم
على القيء و يصلح لاصحاب الامزجة الحارة لانه
تولد منه دم بارد لزج و المشوي منه ابطأ
نزولا و اقل تلطيخا للمعدة و ينبغي ان يوكل مع
الكواميخ و الابازير **مخ العظام** الذ من
الدماغ و ادسم و هو قريب من الاعتدال الا
انه مايل الى الحرارة يزيد في المني و يرخي المعدة
ان اكثر منه **والثرب** حار رطب الا انه
اقل رطوبة من السمين يرخي المعدة و يذهب
الشهوة **مخ الفقار** بارد يابس اذا قيس
الى مخ العظام بطيء الانهضام يسير الغذاء و كلما بعد
الدماغ و غذاؤه اغلظ من غذاء الدماغ لانه كلما
في خاصة ما بعد عن الدماغ **الضروع** باردة
رطبة لسبب اللبن غليظ مولدة للبلغم كثيرة الغذاء
بطيئة الهضم صالحة لاصحاب المعدة و الاكباد الحارة

وكذلك المخ الا انها اقل غذاء به ولكثرة زهومة
وابطاء انهضامه والدم المتولد منه اقل جودة
وسائر اللحوم الرخوة شبيهة باللحم الا انها ادخى و
اسخن واشد بياضا يتولد منها البلغم واما العين
ففيها حرارة يسيرة لدسمها فاما الاغشية التي فيها
فباردة يابسة فهي ضارة للمعدة لدسمها بطيئة
الانهضام لعصبيتها فينبغي ان تؤكل بالابازير
والانف بارد يابس للغضروفية التي فيه
عسر الانهضام وان سلقت الخراطيم بالماء والملح
رطبت واعان ذلك على هضمها واما الشفتان
فاغلظ من الخراطيم واما الاذنان فباردتان يابستان
للغضروفية التي فيها عسرة الانهضام واما اللسان
فهو اخف اعضاء الراس لانه مركب من العضل
ومن اللحم الرخو فغذاؤه متوسط بين ما يولد
اللحم الرخو وبين ما يولد العضل الا ان فيه غلظا
وان كان كثير الحركة لاجتماع الرطوبة فيه.
والغلصمة عسرة الانهضام والحنجرة باردة
يابسة تغذو غذاء يسيرا للغضروفية والاكارع
قليلة الغذاء والفضول تولد دما بارد المزاج
وهي صالحة للمحمومين ومن يحتاج الى غذاء
قليل ويتولد به نفث الدم اي سحج المعى وجرى الدم

افواه البواسير وما يحتاج اليه يحتاج الى تعريته و
تشديد اذ يتولد منه الدم الشديد لينجبر به عظم مكسور
واما الكروش والامعاء فقليلة الغذاء صلبة عسرة
الانهضام والدم المتولد منها دم ردي مائل الى
البرد يتولد عن ادمانها بلغم كثير فاما الاكباد
فجيدة الغذاء لا سيما اكباد الحيوانات المختارة
كالجداء والحملان والديوك والدجاج السمينة
ومزاجها حار رطب وغذاؤها اكثر من اللحم
وسائر الاحشاء الا انها بطيئة الانهضام فلا ينبغي
ان يكثر منها ويختار المكبب على الجمر تكبيبا رقيقا
بالملح والدارصيني او مطجنة بالمري والزيت
واما الطحال فان الدم المتولد منه دم اسود غليظ
ولا يؤمن على مدمنه الامراض السوداوية
وهو من الحيوان الكبير الهزيل ارداء وان
اخرج عنه عروقه ودق مع السمين وطبخ
المصادر جاد غذاؤه وقل توليده للسوداء
واما الكلى فهي باردة يابسة ردية الغذاء
عسرة الهضم ذهمة من قبل ملابسة البول ويتولد
دما غليظا ولا ينبغي ان تؤكل كلى الحيوانات
العظام فاما كلى الجداء فلتؤكل بشحومها مع الملح
والفلفل وكذلك كلى الحملان واما الرية فقليلة

الغذاء بالنسبة الى الكبد سريعة الهضم بحسب فضل
سخافتها و رخاوتها و لا تصلح تطبخ بنية لفرط رطوبتها
و قد تصلح ان تنقع في الخل و الكرويا و تشوى
و يختار ربات الحملان لا غير و تصلح ان يطيب
به نفس المحمومين و من يشتهي ان ياكل لحما
و لا يجوز له ذلك فليشوى لهم امثال هذه الربات
و يا كلون من اطرافها و ما اشتوى و يبس و
يجتنبون الرطب و العصب منها و اما التي يستعملها
التركية مصبوبا فيه الرايب في بعض الاشياء
الحارة فلا مدخل للغذاء فيها و سبيلها سبيل
الكواميخ و الصباغات **واما القلب** فجوهره صلب
بطيء الانهضام جدا الا انه اذا استحكم انهضامه
غذى غذاء قويا كثيرا ليس بالردي **واما السمين**
فحار رطب **والشحم** اقل حرارة و رطوبة من السمين
و اميل الى اليبس و لذلك كان اسرع جمودا
منه و هما جميعا يولدان بلغما و فضولا رطبة و
يرخيان المعدة و السمين يستعمل في المعدة الحارة
الى المرارة سريعا و تورث جشاء دخانيا و
غذاؤهما يسير و الدم المتولد منهما ليس بمحمود
والالية حارة رديه للمعدة متخمة تولد الصفراء
و اما يصلح منها و من الشحم و السمين قد دسير

بمقدار ما يلذذ و يطيب الطعام و لا يصلح ان
تغتذى بها لانها رديه الغذاء **لحم العنق** فمحمود
سريع الانهضام لكثرة حركته **والغضروف** من الحيوان
المستكمل لا ينهضم **والذنب** صلب و امره في سائر
حالاته على حسب فضل صلابته اعني حالات
انهضامه و غذائه الا ان الفضول فيه ليس كثيرة
لكثرة حركته و هذه الاعضاء تتبع الحيوانات في
الغلظ و اللطافة و سرعة الهضم و بطئه و قلة الغذاء
و كثرته و جودة الخلط و رداءته بحسب اجناسها
و صغرها و كبرها و غير ذلك من احوالها المذكورة
قال جالينوس اني لا احمد صحة البدن الذي
لا يحس صاحبها بفصل ما بين هذه الاشياء و اما
ابدان المرضى فيحسن بذلك **في لحوم المواشي** و اما لحوم
المواشي من الحيوان فاقربها مزاجا و اشدها ملائمة
لطبيعة الانسان **لحم الضان** و مرتبته في اللحوم
كمرتبة الحنطة في الحبوب في مشاكلة كل منها المزاج
الانسان و لان مزاجه حار رطب قريب من
الاعتدال و لذلك صار المختار للاكثر من الناس
و صار الانسان لا يمله و لا يبشم منه على ادمان
اكله لا يمله و يبشم من غيره من اللحمان اذا واظب
على اكله الا ان تغير هذا الحكم بالعادة فان هذا

[illegible]

من فضيلته فالدليل على صلاح مزاجه ولذلك من
فضيلته انه يصلح ويطيب اسفيدباجا ومشويا
واى نوع يتخذ من الاطعمة والباجات وليس
كذلك سائر اللحمان فان منها ما يطيب بنوع
ولا يطيب بغيره ويطيب بصنعة ولا يطيب باخرى
ولم تكن توجد هذه الفضيلة فيه الا لاعتدال
مزاجه او قربه من الاعتدال ولحرارته و
رطوبته صار نافعا لاصحاب السوداء ويزيد
في المنى ويهيج شهوة الباه الجماع ويقرب منه
لحم المعز الا ان لحم الضان اكثر غذاء من لحم
المعز واكثر اسخانا وترطيبا واكثر فضولا و
الدم المتولد منه امتن والزج فاكثر واسخن
من الدم المتولد من لحوم المعز فلذلك لحوم
المعز اوفق لاصحاب الابدان الملتهبة والقليلة
الرياضة وابطا في احداث الامتلاء والحميات
واصلح في الاوقات والازمان والبلدان الحارة
ولمن لا يحتاج الى كثرة قوة ولحم الضان اوفق
لاصحاب الامزجة المائلة عن الاعتدال الى البرد
ولمن تعتريهم الرياح وفي الازمان والبلدان
الباردة ولمن يكد ويرتاض كثيرا معتدلا ويحتاج
الى قوة وجلد وعلى الجملة فلحم الضان اوفق

للاصحاء من لحم الماعز وهو حرى بان يكون افضل
ويصلح لحم الضان بالخل في حال يحتاج مع التلطيف
الى تبريد وبالمرى حين يحتاج الى تلطيف فقط
وبسرعة اخراج وبالعسل والراس والكشك والسماق
وحب الرمان ونحوها حيث يحتاج الى تبريد فقط
ويشرب بعده من الاشربة ما يبرد ويجفف
وكذلك من الفواكه ويصلح لحوم الماعز باختيار
الاسمن منها وبصنعتها بالبصل والزيت والحمص
واللفت والجزر ويضاف من الاشربة والفواكه
ما يسخن ويرطب واما لحوم الجداء فلحم الجداء موافق
لجميع الناس ممن يجوز له ان ياكل اللحم لانه معتدل
برى من كل ذم يولد دما معتدلا غير انه لا يصلح
لمن يكثر كده وتعبه ولا ينبغى ان يحتاج عليه من
حاله ضد هذه الحال فانه يبلغ من ضعفه ان يسقط
القوة ويهدمها البتة ولا يبلغ من ضعفه كثرة
غذائه ومن غلظه ان يملا الحم البدن او
يولد فيه دما غليظا بل المتولد منه بين الرقيق
والغليظ والحار والبارد والرطب واليابس ولحم
الحملان اغلظ من لحوم الجداء واقوى واسخن و
اكثر فضولا وهو تال للحم الجداء في الجودة الا
انه ارطب من المعتدل ولحرى بان يولد البلغم

والحملان

ذي الفضول الكثيرة في ابدانهم ولحم الدجاج
يتلو لحم الضان في جودة الغذاء واعتدال الدم
المتولد منه ويصلح لجميع الاصحاء واما لحم البقر
فبارد يابس اذا قيس الى لحم الغنم يغذو غذاء
غليظا ويولد دما عكرا سوداويا وهو بطيء الا
نهضام ويحدث ادمانه امراضا سوداوية
وخاصة للمستعدين لها ولا يصلح الا لمن يكثر
كده وتعبه لانه يغذو غذاء كثيرا ولا يتحلل
بسرعة وقد ينفع المحرورين واصحاب
الامزاج الحارة بالسكباج المتخذ بلحم البقر ولا
سيما مرقته المبردة المصفاة عن دسمه المسماة
[illegible] لاهال فان هذه المرقة تبلغ الى ان تذهب
باليرقان اذا ادم به مع الخيار ويحتمى منها
فاما المبرودين فينبغي ان يصلحوا لحم البقر
بعد التهري بالثوم والكاشم والسذاب و
الجرجير والخردل ويقللوا شرب الماء عليه
حتى يخف البطن ثم يشربوا عليه ماء العسل
ولحم التيوس ردي الخلط بطيء الانهضام
لصلابته ويبوسته مولده للمرة السوداء كذلك
لحم الاناث المعز ردي الا انه اجود من لحوم
التيوس بكثير ومن بعده لحم النعاج لانه

يتولد دما بلغميا منه [illegible] ان به رطوبة من
اللحم المعتدل ولحم الكباش اجود من هذه
الثلثة كلها انهضاما والدم المتولد منه اجود
من الدم المتولد من جميعها واما لحوم الجزور فسخنة
ملهبة مع غلظ كثير ويصلح ان ياخذها من
تعتريه الرياح والامراض الباردة في اواخرها
وكذلك لحوم الخيل والحمر الاهلية فان الدم
المتولد منها غليظ في غاية الرداءة تؤول عاقبته
الى السوداء وهي عسرة الانهضام رديه للمعدة
واما لحوم الصيد من الوحش فلحم الغزلان اصلحها و
الذها واقربها الى الطبيعة وهو مجفف للبدن
بقياسه الى لحم الماعز الاهلي فضلا عن لحوم
الضان فلذلك يصلح للابدان الكثيرة الفضول
والرطوبات ولا يصلح ان ينفرد به من يحتاج
الى خصب بدنه وحفظ قوته وهو خفيف سريع
الهضم ليس بكثير الغذاء وليس لاتخاذه بالخل
وجه لانه لا يحتاج الى تلطيف وتجفيف ويبطئ
اذا اتخذ به نزوله ويقل غذاؤه واما الارانب
فحارة يابسة تولد دما غليظا عكرا سوداويا متينا
غيره وتعقل البطن وتدر البول وهي موافقة لمن
يحتاج الى التدبير الملطف واصلاحها ان تدسم

لذيذا كثيرا ولبنه شهيته فليشفق على بخار الماء
ودماغ الارانب اذا شوى نافع لمن به رعشة
لاستماع الفلفل والخردل **واما لحوم حمر الوحش**
فغليظة جدا وسخنة واكل السمين من لحومها ويحتسى
من مرقها مطيبة بالابازير والافاويه نافع لمن تشكى
وجع المفاصل والرياح الغليظة **فاما لحوم الايايل**
فالاجود ان تجتنب وخاصة ما كان حديث العهد
بالصيد وقد كان صيد فى زمان حار ولم
تشرب ماء كثيرا فانها اذا اكلت الحيات يعطش
عطشا شديدا ويمنع من شرب الماء خوفا من ان
يدب السم فى جوفها فان لحومها ربما قتلت فى
هذه الاحوال وهى غليظة رديه الخلط ينبغى
ان تصلح بشدة التهرية والتدسيم وتقرب
من هذه **لحوم الكباش الجبلية** وهى اقرب واغلظ
الى السوداوية **ولحم الثعلب** شبيه بلحم الارنب
فى السوسه ودماغه يعين على نبات الاسنان
ولحم السباع عسر الانهضام ثقيل يحدث المغص
ولحم اليربوع يسير الغذاء يلين البطن **ولحم
القنفذ** مرطب نافع من الجذام والسل والتشنج و
وجع الكلى لاسيما اذا جفف وشرب وهو الى
الدواء اقرب منه الى الغذاء وبالجملة فلحوم الوحوش

كلها

كلها رديه الغذاء وقليله جدا لحوم الغزلان لانها
قليلة الفضول الا ان الدم المتولد منها يميل الى السوداء
ومن بعدها لحوم الارانب الا ان **المعز البرى**
اخف واجود من الاهلى فى اللذاذة وكثرة الغذاء
بخلاف ساير الوحوش **فى لحوم الطير** واما لحوم
الحيوان الهوائى من الطير فهى اخف من لحوم
المواشى وارق دما واقل فضولا بالحكم الاعم
فاما بالحكم الاخص فانه ربما وجد منها ما يثقل
لحمه على الطبيعة وطبايعها بعد مختلفة وبعضها
اخف من بعض **واما الطيور المايية** ففى لحمانها
وزهومة فيبطى انهضامها ويكثر فضولها ولا
يكون لها خفة الطيور الهوائيه لان الصفات
التى تلزم الارض والماء والهواء فى الخفة او
الثقل تقع على الحيوانات المنسوبة الى كل واحد
منها فما كان من الطيور اغلظ واكثر غذاء فهو
اوفق لاصحاب التعب والرياضة الكثيرة والا
لطف والاقل غذاء اوفق لاصحاب الابدان
الضعيفه ولمن لا يرتاض والاسن اوفق لمن
تعتريهم الامراض الرطبه كالمستسقين ونحوهم
والارطب اوفق للمحمومين والنحفاء ومن يعتريهم
الامراض اليابسة كالدق ونحوه والبرسام

الطير اخف من الحضرية واوفق للابدان التي
تحتاج من الغذاء الى مقدار اكثر وافضل الطيور
ما سمن في الرعي وادناها ما سمنها الناس لان
الذي يرعى يتعب ويغتذي بغذاء يجاوز المقدار
ولحوم الطير الجبلية كلما كانت اشد حمرة
وسوادا فهي اشد اسخانا واميل الى ان يولد دما
سوداويا وما كان منها من طيور الماء والاجام
له رائحة كريهة فان ما يتولد منه من الدم
رديء لا ينبغي ان يوكل البتة والحكم في اعضاء
الطير كالحكم في اعضاء ذوات الاربع من ان
بعضها اخف من بعض واسرع انهضاما فقوانص
الطيور غليظة كذلك هي بطيئة الانهضام الا انها
اذا انهضمت غذت غذاء كثيرا ومنها ما هو لذيذ
جدا مثل قوانص الوز وبعده قوانص الدجاج
المسمنة واما كبد الوز الذي يسمن بغذاء معجون
باللبن فالذ الكبود واكثرها غذاء واجودها
وليس يخرج من البطن بعسر واجنحة الوز
ايضا صالحة في الهضم والغذاء واجود منها اجنحة
الدجاج وبالجملة فان الاجنحة من جميع الطير
سريعة الانهضام لكثرة حركتها وكذلك رقاب
الطير ايضا سريعة الانهضام الا ان ما كان

من الطيور كثير السمن مهزولا فاجنحته ورقابه
بطيئة الانهضام لا خير فيها في اكلها لغاية جفافها
وصلابتها والخصى من الطير محمودة لا سيما
خصى الديوك المسمنة وخاصة اذا علفت بغذاء
معجون باللبن فانها عند ذلك تولد غذاء كثيرا
محمودا وتنهضم سريعا والادمغة من الطيور
اجود منها من المواشي لا سيما ما كان من الطير
ياوي في مواضع جافة والرملي منها الطف لكثرة
الغذاء والحركة وقلة سومتها واسرع جميع الطير
الحضري انهضاما واصلحه للغذاء **الفراريج الذكورة**
حين تبتدئ بالصياح **والدجاج** بدان سمن ومرقته
اذا اتخذت ساذجة تصلح لتعديل الفضول الرديئة
ولمن يحس في معدته بالتهاب وتلين الطبيعة
وهي تولد دما محمودا وتقوي الشهوة اذا
شويت وخاصة اذا حشيت عند الشي بقطع
التفاح والسفرجل وحب الرمان والكزبرة و
النعناع **والدجاجة المسمنة** كثيرة الغذاء وربما
تكون كثيرة الفضول على حسب تسمينها وعلفها
وسوء هضمها وهي ترطب الجسد وتخصبه على مقدار
تسمينه وغير المسمن ايضا من الدجاج الاهلية اشد
تخصيبا للبدن من سائر الطيور الوحشية وتزيد

في المني ويخصبه ملايم للبدن المعتدل الذي لا
يكد كدا شديدا و يحسن في اللون و تزيد في
الدماغ و خاصة ادمغة الدجاج فانها تغذي
الدماغ غذاء كثيرا و تصلح حال من خف عقله
والديوك العتيقة اذا طبخت في الماء الخلت مرقها في
الماء قوة بورقية فلذلك مرقتها يحتسى لاطلاق
البطن لا سيما اذا طبخت مع ملح كثير و كرنب و
لبلاب و حمص و شبث و بسفايج مرضوض و
لباب القرطم فانها اذا طبخت كذلك احدرت من
البدن فضلا غليظا نيا و نفعت من القولنج و
الحميات العتيقة و الربو و الرعشة و تنفع
و وجع المفاصل و يتلو الدجاج في جودة الغذاء
التدارج الا انها اكثر غذاء و اخف الطيور
الوحشية كلها و اجودها لحما لمن يريد ان يلطف
تدبيره الطيهوج ولحم الدراج تال له في ذلك وهو
ايضا قليل الفضول ليس له كثير اسخان و يتلوها
فراريج الدجاج ثم التدارج ولحم القبج اغلظ من
هذه كلها و ... قوي الغذاء و يمسك البطن
و هذه كلها جيدة الغذاء الا انها لا تصلح ان يدمنها
الاصحاء و يعتمدوا عليها لا سيما من يكد و يتعب منهم
و من هو قوي المعدة جيد الهضم فاما الضعفاء ف

و المرضى و من يحتاج الى تلطيف تدبيره فلا ينبغي ان يقرب
لحم منها و ينبغي ان يصنع للمحرورين بالخل و ماء الحصرم
و ... و لمن ليس بملتهب البدن بالزيت والمري
مطبخنا و لمن يريد تجفيف بدنه بالشواء و الكردناك
و كلها تجفف الطبع فاما القنابر فانها و ان كانت سريعة
الانهضام فغير صالحة الغذاء و هي اذا طبخت الطبيخ
الساذج الذي يقال له اسفيذباجه نفعت اصحاب
القولنج والاجود ان يقتصر على مرقتها لان
لحمها مستكره شبيه بلحم ما عظم جسمه من الحمام الا
الا انها اجف والحمام اجف من فراخه و اقل الها
وفراخه احر و ارطب بالرطوبة الفضلية تتولد منها
دم مشتعل يسرع الى الحميات لا سيما ما يتربى
منها في البيوت و يصلحها الخل في حال و الطبخ
بالماء والحمص و الملح في اخرى و عند ما يراد
سرعة خروجه من البطن هذا للمبرودين
وذاك للمحرورين ولحوم العصافير حارة يابسة
تهيج الباءة و تزيد في الانعاظ ولا سيما ادمغتها
و فراخها اذا اتخذت منها عجة بصفرة البيض و
الزيت ولا توافق المحرورين و توافق المبرودين
والمطبخة منها اعسر خروجا والمشوية عسر
الخروج و ينبغي ان يتوقى من عظامها لانها حادة

بجلدها و قصها لئلا تبقى فيها قطع العظام الحادة
المحددة فتخشن وتحدث شيئا في ممرها وامعائها
تلين البطن ولحومها تعقله واما الفواخت والورشين
فانها حارة يابسة قليلة الغذاء والشفانين وهي جميعا صلبة اللحم عسرة الانهضام عاقلة للبطن فينبغي
ان تترك بعد ذبحها يوما حتى تصير رخصة
ولحم القطا بارد يابس مولد للسوداء و
لحم الكركي صلب ليفي عضلي غليظ يولد دما سوداويا
ينبغي ان يترك بعد الذبح يومين وكذلك
لحم الطواويس صلب غليظ وهو عضلي واعسر انهضاما
واقرب الى الشبه بالليف لحم النعام صلب كثير
الفضول ردي للمعدة ولحم البوقلمون
شديد الحرارة والرطوبة كثير الفضول بطيء
الهضم ردي سريع الى حدوث الحميات وليس
هو بالكثير غذاء من لحم الدجاج وشحمه محلل للاورام
البارده وما كان من البط بريا فهو افضل من
الاهلي ولحمه اخف وافضل طيور الآجام
[illegible] ولا ينبغي ان يؤكل حين يصاد
كان لحمه قليل اللذاذة وادمانه ايضا يولد [illegible]
ولحم الحبارى حار شديد التجفيف وعسر
[illegible]

وكذلك

لانه ان اكل حين يصاد

واذا طبخت بالماء والملح [illegible]
بعض الصلاح ولحم السماني غير صالح في الانهضام
ولا في الغذاء ولحم الشحرور كاسر للرياح واما السوداني
فان دائم لحما من القنابر واقل غذاء وينبغي ان تصلح
بالدهن الكثير فان في لحومها حدة كثيرة لما تاكل
من الجراد وسائر الحشرات وما كان في هذه
سمينه بالطبع فهي اسرع نزولا ولا ينبغي ان يؤكل
منها ما لم تجر العادة وان فيها عصافير تاكل الهوام
سميته واكثر هذه جبلية وقلما تكون في المروج
ولحومها روائح والوان منكرة في السمك واما
الحيوان المائي الذي جرت العادة باكله هو جنس
السمك وانواعه كثيرة وطبايعه في الخفة والثقل
والطيب والزهومة مختلفة بحسب اختلاف اجسامها
في العظم والصغر واختلاف مواضع تولدها من
البحار والاودية الكبار والانهار الصغار و
الحياض والآجام والمناقع والغذاء الذي تغتذي
به وبحسب صنعتها من الشي والقلي والطبخ و
التمقير والتمليح فالعظيم الجثة اكثر غذاء واكثر
فضولا واعسر هضما والصغير الذي ياوي
المواضع الصخرية من شطوط البحار هو افضل جميع
السمك وبعده [illegible]

المناقع

في جودة الدم وسرعة الهضم الا انه اصلب والدم
المتولد منه اغلظ ثم التي تكون في انهار ماؤها
كثير عذب وجريتها حادة تجري على الرضراض
او على الرمل وهي بعيدة من المدن نقية المياه
صافيه مكشوفة للرياح ذات حشائش جيدة
محمودة الغذاء وهي اذا صيدت لا تعفن سريعا
بعد اخراجها من الماء وليست سمكة منتنة الرائحة
ولا قليلة اللذاذة وبحسب نقصان سمك الانهار
عن سمك البحر في سرعة الانهضام وجودة
الغذاء نقصان سمك البحيرة عن سمك البحر وسمك
الاجمة عن سمك البحيرة واجود السمك الذه
واقله سهوكة صغر ام كبر واردأ السمك الكثير
السهوكة المنتنة الرائحة القليلة اللذاذة السريع
النتن والتعفن وما اصفر منها او اسود
وسمك الاجام والمياه القائمة في الغاية القصوى
من الرداءة والمفرط السمن والنزج اللحم
رديء وما كان منها في الانهار التي ماؤها
قليل وجريتها ضعيفة او تمر بمدن عظام
يقع فيها اقذار الناس واوساخ المدينة او
ماؤها ماء كدر والحمأة فيها كثيرة فهي بطيئة
الانهضام رديه كثيرة اللزوجة والمخاطية

وعامة انواع السمك موصوفة بالبرودة والرطوبة
ولا خير في تناولها لاصحاب الابدان الباردة
الرطبة السمينة الكثيرة اللحم لانها تكسبها زيادة
برودة في رطوبة بدنها وحشوها ورطوبتها ويتولد
منها في الابدان بلغم غليظ رديء يتولد منه
امراض خبيثة الا ان يجري بذلك العادة من
قوم تكون السمك اكثر غذائهم من سكان سواحل
البحار وجزائرها وغيرهم فاما اصحاب الحرارة
واليبس فربما انتفعوا بالطري منها وكان لهم
كالعلاج لانه يتولد منه دم بلغمي يرطب البدن
ويزيد في المني وينفع اصحاب الصفراء على انه
على انه في الجملة عسر الغذاء ولان تطفئة الصفرا
بغيره من الاطعمة خير واصلح لانه لا يؤمن
منه طول الوقوف في المعدة وجميع لزوجات
رديه في البدن يتولد منها ضروب الامراض
الباردة وكله عسر الهضم بطيء الوقوف معطش
طريه ومالحه وقد يصلح السمك مسكبجا للمحرور
والمحموم وينفع اصحاب اليرقان والاكباد
الحارة واضر ما يكون السمك باصحاب الامزجة
الباردة والمعدة البلغمية فينبغي ان يصلحوه
بالقلي والشي بدهن اللوز ويأكلوه حارا بالفلفل

ويخرج او يضا بن قا العطش والعسل ايضا مما يصلحه
اذا اخذ عليه ويجلو البلاغمة ويغير مزاجه
لا سيما ان كان معه شي من الافاويه وربما
كان الخل اوفق منه في اصلاحه وازالة تعطيشه
في بعض الامزجة وافضل ما يوكل السمك اسفيدباجا
بماء وزيت وملح وشبث وكراث والمكبب على
الجمر اخف على المعدة من المقلى في الدهن
على انه ليس بجيد ايضا ولا مرضي والمشوي
اغذى وابطا نزولا والمطبوخ بالضد و
افضل طبخه ان يطبخ بالماء حتى يغلي ثم يلقى فيه
ومرقته ملينة للبطن وما لوث في الدقيق
وقلي بالدهن وخم جدا كثير الاعطاش بطي
النزول **والمارماهي** اقل برودة من جميع انواع
السمك واوفق للباه فاما المملح فهو حار يابس
محرق للدم كثير الضرر معطش جدا وهو قديمه
والمقدد من لحم السمك ومن كل لحم ردي
لانه الشي الذي قد ذهب صفوه ولبابه
وبقي اغلظ واثقل ما فيه والاشياء المقددة
حكم كل منها حكم العفن الفاسد فلذلك يجب
تجنبها الا ان السمك المالح من جهة انه مقطع
ملطف يصلح ان يوكل منه يوم تقديم على

على العلاج او يستعمل منه القليل فقد ربما يستعمل
الكوامخ وهو بحاله او مقويا عند اكل الاغذية
الدسمة ليطري الشهوة وكذلك جميع الكوامخ التي
تتخذ من السمك انما يستعملها من يستعملها لتقوية
المعدة وجلائها من البلغم وتجفيفها وتطييب النكهة
وازالة البخر المتولد عن البلغم الفاسد في المعدة
وتنبيه الشهوة الساقطة لمداومة الاطعمة الدسمة
البشعة ولا يصلح ان يعتمد عليها وحدها في التادم
بها في الخل يكسر من عادية هذه كلها واعطاشها
وعادية جميع الكوامخ المالحة جدا **في البيض**
واما البيض فانه غذاء مجانس اللحم لانه جزء من
الحيوان بالحيوان بالقوة وذلك لان بياض البيض
للفرخ بمنزلة المني للجنين في كينونة الاعضاء
الاصلية منه والصفرة كدم الاقراء في تغذيته
وكما ان يتوزع الدم وينقسم الغذاء في بدن
الجنين من الوسط الى الاطراف لورود
الدم من كبد امه الى كبده بطريق السرة وانتشا
منها الى جميع اعضائه فكذلك جعلت الصفرة في
وسط البياض مجتمعا معدا لتغذية اعضاء الفرخ
لتغتذي منها الى ان تفنى تلك ويقوى هو على
طلب الغذاء فيخرج وكان ذلك ولادة له ولها

جعلت صفرة البيض غذاء لحيوان ضعيف الحرارة
عديم منافذ الفضلات جعلت معتدلة المزاج الى الحرارة
لطيفة سريعة الاستحالة الى الدم برمتها فاجتمع
فيها ثلثة معان سرعة الاستحالة الى الدم وقلة
الفضل الذى لا يستحيل منها اليه وكون الدم الذى
يتولد منها مجانسا للدم يغذو القلب خصيصا يندفع
اليه بالعجلة فلذلك كانت اوفق ما يتلافى به عادية
الامراض المحللة لجوهر الروح المقللة لمادته
التى هى دم القلب وتنوب عن اللحم فى بعض
الاحوال واجود البيض بيض الطيور المحمودة
اللحم كالدجاج والتدرج والدراج والقبج و
ان يكون طريا لم يمر عليه زمان ولم يكن موضوعا
فى المواضع الحادة ومن بعدها بيض البط على
انه ردى الغذاء واما بيض الاوز والنعام و
ما شاكل ذلك فثقيل وخم سهك بطى الانهضام
وبيض الدجاج التى ليس معها ديكة اقل غذاء
من بيض الدجاج التى معها ديكة وسائر البيض
بارد لزج عسر الانهضام وليس يجيد الدم و
البيض السليق المشتد كثير الغذاء الا انه عسر
الهضم بطى النزول والرقيق سريع الغذاء والنزول
والذى هو متوسط بينهما وهو افضل ما كان من البيض

الذى

ما سلق فى الماء ثم ينضج النضج التام حتى ينعقد
بل ينضج نصف النضج وهو الذى يقال له النيمبرشت
فتحسى صفرته وتترك بياضه فان ذلك يكون
اسرع انهضاما واجود غذاء **والعجة** ثقيلة وخمة
بطيئة النزول وخاصة ان كان فيها سمن وعلى الريق
اخف وامرا وكلما كانت العجة ارطب كان اسرع
نزولا والاجود ان لا تستعمل فى العجة بياض
البيض بل صفرته فقط وبيض العصافير خاصة
يهيج الباه اذا اتخذت منها عجة على السمن والبصل
وليس يصلح ان يؤخذ من ذلك على سبيل غذاء بل على
سبيل علاج وما يتحسى من البيض يكون اقل غذاء
الا انه اسرع انحدارا ويملس خشونة الحلق و
الرية ويسكن اللذع والحرقة الحادثة فى المثانة
ويمنع النزلات وابطأ البيض انحدارا ما يدفن فى
الرماد الحار ويترك حتى ينعقد واما ما يقلى على
الطابق فهو اردأ البيض غذاء ويتقلب فى المعدة
الى البخار الدخانى ويفسد بفساده سائر الطعام
وقد يفقص البيض على زيت ومرى ويضرب
ويطبخ فى اناء مضاعف حتى يغلظ غلظا معتدلا
ويرفع فكان اسرع هضما واجود غذاء واذا
شويت صفرة البيض كانت اكثر تجفيفا واكثر

قال التميمى النيمبرشت الذى يسخن بالماء تقارب الانعقاد

واغلظ

نفعه كثيرة واما المسلوق من البيض بالخل فاكل عفص
البطن و جميع البيض من يدي البارد و مزاج البيض في
جملتها اعني بياضها وصفرتها اميل الى البرد فلا
يوافق وخاصة المسلوق منه اصحاب الامزاج
الباردة والمعدة الضعيفة فان اضطروا الى
تاومان اكله فليأكلوا بالملح والفلفل والمري و
الخل فان ذلك يلطفه وليجتنبوا البياض خاصة
فانه يتولد منه بلغم غليظ لزج ولا يوكل السلق
بالخل فانه يصلّبه اي يذهب بما فيه من الرطوبة
الرقة ويجففه ولذلك متى سلق بالخل صار
حابسا للبطن على ان في الخل حرارة وبرودة
فاذا جمع مع بياض البيض اجتمع البردان وانطفا
[illegible] منهما فصار بياض البيض ابرد مما كان
[illegible] عصى على القوة الهاضمة واما الصفرة فان
الخل يلطفها لانها هشة تغوص الخل في جميع
اجزائها على السواء و يلطفها فان آثر موثر اكل
البيض فليأكله بالملح والمري والزيت فان ذلك
مما يعدل مزاجه ويقطعه ويخرجه سريعا
وينبغي ان يجتنب البيض اصحاب القولنج وبعض
[illegible] عنهم لانهم ليس بسريع الانحدار
واما المستحكم انهضامه فيغذي غذاء كثيرا وبياض (البيض)

لبرودته

[illegible] و [illegible] الغلة و جامع اللذع في
الاحتراقات الحادثة عن المواد الحارة والقروح
شديد التسكين لها اذا وضع عليها وعلى الاورام
الحارة نيا و بيض السلحفاة البرية مجرب لسعال
الصبيان **في اللبن وما يتخذ منه** والذي يتلو البيض
من اجزاء الحيوان هو اللبن لانه دم متين قوي
استحال بعض الاستحالة و تنزل قليلا عن
مشابهة مزاج الام الى مشابهة مزاج الولد فخلع
صورة الدم وصار ارطب منه وادق واقل
حرارة ليكون اشد مناسبة لمزاجه واسرع
استحالة بحرارته الى الدم الذي يناسب اعضاؤه
في الرقة واللطافة فلذلك اذا قيس اللبن الى لحم
المستكملين يكون ابرد وارطب من المستكملين
الا انهم اذا شربوه وكانوا اصحاء [illegible] استولت
عليه حرارة فاضلة وردته الى طبيعة اللحم [illegible]
بسرعة فاغتذوا به غذاء حسنا واما اصحاب الامزجة
الباردة و البلغميون فلان حرارتهم لا تحيله الى
الدموية كما ينبغي وابدانهم تستعمله قبل الاحالة
لقربه منها فيزيد في برودتهم ورطوبتهم فاما
اصحاب الامزجة الحارة اليابسة فينتفعون به غاية
الانتفاع الا انه [illegible] غذاء [illegible]

فيهم مبلغ الدواء النافع لهم اذا لم يكن في معدهم
صفرا تحيله و تفسده و كل لبن فهو مركب من
جواهر مختلفة فيها متضاده لانه مركب من ثلثه
جواهر و هي الماء والجبن والدسم فالمائيه
التي فيه ملطفة للاخلاط الغليظه مطلقه للبطن
لحدة فيها و لون فير مستفادة من الدم الاول
و الجبنيه مولدة للخلط الغليظ والسدد في الكبد
و المجاري في الكلى والمثانة عاقله للبطن بغلظها
و برودتها والدسميه الزبديه قريبه من الاعتدا ل
في الحرارة والرطوبة وكلما كانت المائيه فيه اكثر
فهو آمن من السدد في الاحشاء والتجبن في المعدة
الا انه اقل غذاء واشد اطلاقا للبطن وما كانت
الجبنيه فيه اكثر فهو اكثر غذاء الا انه غير
مأمون العاقبه عند الاكثار منه ومن الالبان
اختلاف في ذلك على حسب اختلاف الحيوان
واختلاف الاوقات واختلاف غذاء الحيوان
اما على حسب اختلاف اجناس الحيوان فان
لبن البقر اغلظ الالبان واكثرها جبنية وادسمها
واقلها مائيه ولذلك غذاوه اكثر واحداره ابطا
واما لبن اللقاح فهو ادق الالبان كلها واكثرها مائية
واقلها دسما وجبنه ولذلك غذاوه اقل واطلاقه

للبطن اكثر من جميع الالبان واما لبن المعز فمتوسط
فيما بين هذين معتدل لان هذه الجواهر الثلثه
فيه على اعتدال واما لبن النعاج فهو لبن المعز اغلظ من
و لبن البقر الا ان الجبنيه على لبن النعاج اغلب
من الدسم فهو الى توليد البلغم اميل واما لبن الاتا
ن ولبن الخيل فهما بين لبن المعز و بين لبن اللقاح
الا ان لبن الاتن الى لبن المعز اقرب و لبن الخيل
الى لبن اللقاح اقرب فلبن الاتن و الخيل اعون
على اطلاق البطن واقل غذاء و لبن البقر والنعاج
اكثر غذاء واعون على امساك البطن و لبن اللقاح
يطلق البطن اكثر و ينفع من الاستسقاء وصلابه
الطحال و سدد الرحم و لبن الرماك يدر الطمث
واما اختلاف الالبان على حسب اختلاف الاوقات
ففي الربيع و عند قرب العهد بالولادة بعشرة
فناء اللبن الثخين الذي طال لبثه في الضرع
في وقت الحمل واستحكم نضجه و غلظ حتى جاوز
المقدار و هو اللباء فاللبن ارق ما يكون واعون على
تليين البطن ثم لا يزال كلما تمادى به الزمان يغلظ
قليلا قليلا حتى يعتدل ثم لا يزال يتزايد غلظه الى ان
ينقطع و لذلك كلما امعن اللبن في الغلظ واما الاختلا ف
حسب غذاء الحيوان فالذي يرعى الحشيش العطر

الطرى ارطب وارق واعون على تليين البطن
والذى يرعى اغصان الشجر اليابس القابض اقل
تليينا للبطن واوفق للمعدة ولذلك صار لبن
المعزا وفق للمعدة وامساك البطن لانه يرعى
ذلك والذى حشايش مسهلة وينوعات يصير
لبنها مسهلا وبالضد والذى يرعى من الحشايش
الجاف الطيبه الروايح ونحو لذلك وجول
فلبنه اجود والطف من لبن الحيوان الذى
يربط ويعلف فى البيوت ولا سيما ان اطعم
الكسب وحب القطن فانه يصير لبنه عند ذلك
فى غايه الغلظ وكثرة الفضول والنفخ وافضل
الالبان واصلحها لان يتولد منه دم محمود ما
كان من الحيوان الصحيح المعتدل اللحم ولبن السقيم
والهرم ردى كما ان لحمهما ردى واذا اخرج
اللبن من الضرع فعلى حسب طول لبثه ينقص
من جودته ومما يستدل على صحة اللبن ان لا
يوجد فيه مرارة ولا حموضة ولا يكون له رايحة
وان كانت طيبة ويكون شديد البياض لذيذ
الطعم كان فيه حلاوة ويكون مستوى الغلظ
ان قطرت منه قطرة على الظفر بقيت مجتمعة قايمة
واللبن كثير الغذا جيدة مخصب للبدن مرطب

ليدفع عنه القشف والامراض اليابسة كالجرب
والحكة والسل ونحوها ويحفظ رطوبات البدن
الاصليه فيطول مدة النشو وهو صالح للصدر
والريه وما يليها غير صالح للراس والعين والمعدة
التى يسرع اليها النفخة نافع للسعال اليابس وحرقة
البول مانع للنوازل الحادة مسكن لحدة الاخلاط
الحريفه دافع لغايله السموم الحادة والبنج وهو
افضل غذا للابدان اليابسة يميل بها الى الاعتدال
ويخصبها خصوصا ان اتخذت منه الهرايس
والشير وغير ويزيد فى الدم والمنى ويهيج
الجماع حتى اللبن الحامض والماست فى الابدان
الحارة المزاج بما ينفخ وبما يرطب وينتفع من قروح
الرحم اذا احتقن به ومن الرمد الكاين من النوازل
الحاده اذا ضرب مع بياض البيض ووضع على
العين والغرغرة باللبن ينفع من وجع اللوزتين
واللهاة والاقتصار على اللبن غير محمود للاصحا
الا لمن جرت عادته من الامم بذلك وعامة
الالبان موصوفة بلطف التركيب وسرعة الاستحالة
الى كل خلط يغلب على المعدة من انواع البلغم
والصفرا فتقويه وتزيد فيه الا ان يجعل ادامًا
او يقع فى طبيخ فان طبيعتها تمتزج عند ذلك بطبيعه

ما يكون مخلوطا بها والحليب منها هو الموصوف للعلاجات
والمحمود فى اغذيه الذين يومرون بتناولها
والمذموم منها الذى هو بازاء الحليب الحامض
الشديد الحموضة لان الحموضة من اللبن فساد
عارض له لكن المعدة الحارة طبعا او عرضا
تهضمه و ينفع به و لبن الاتن ينفع اصحاب الدق
والسل اذا شربوه حليبا حين يخرج من الضرع
اذا لم تكن حماهم شديدة واوفق الالبان
وانفعها لهم لبن النساء الصحيحات الابدان
الجيدات الغذاء وادمان اللبن يضر بالاسنان
واللثات وذلك لانه يرخى اللثه و يبلها و يعين على
سرعة تاكل الاسنان و يضر باصحاب الحمى
والصداع و غلظ الاحشاء والرياح و بمن الغالب
على ابدانهم البلغم واذا نزعت عنه المائية بالطبخ
او بالمقلى بالحجارة والحديد فيه صار حابسا للبطن
وان صب عليه ماء آخر لان قوة الاسهال فى
تلك المائية الذاهبة وان فعل مثل هذا بالمخيض
تصيرا عقل للبطن لذهاب الزبدية والمائية
عنه معا و قد يفعل باللبن خلاف هذا اعنى ان
ينزع عنه الزبدية والجبنية بالانفحة او بالسكنجبين
و غير ذلك حتى يبقى المائية مفردة وهى التى تسمى

ماء الجبن وهو يلطف الاخلاط الغليظة وينقى الاحشاء
و يغسلها و يسهل الفضول المحترقة والعفنة شربا
او احتقانا به من غير لذع بل يسكن اللذع و ينقى
القروح و يبريها و ينفع اصحاب اوجاع الكبد
واليرقان واصحاب الامراض السوداوية والصفراوية
واللبن الذى ينزع عنه الزبد فقط وهو المخيض
يكون موافقا لاصحاب الامزجة الحارة وللخلقة
الصفراوية ولمن قد غلب على معدته الحرارة
واليبوسة مع نهوك البدن ولاصحاب التعب
ولمن قد اشتد عطشه والذى ينزع عنه في
مائيته ايضا حتى يبقى منه الجزء الغليظ الجبنى
فقط و يحمض و يسمى حينئذ الدوغ فهو يغذو
البدن غذاء صالحا و ينفع اصحاب المعدة الحارة
واصحاب الاسهال المرى لاستطلاق كان من لبن
اغلظ الا ان المعدة الباردة لا تهضمه واللبن
الحليب يحمض و يتجبن ايضا فى مثل هذه المعدة
فينبغى ان يهجر اصحاب المعدة الباردة اللبن وما
يتخذ منه و يحذروا منها اشد الحذر ويدفع
ضرر اللبن عن الامزجة الباردة العسل و
الابازير وعن الامزجة الحارة المرارية ربوب
الفواكه الحامضة و يدفع ضرره عن الاسنان ...

المخيض

الزبد

تنبيه

و الاثنات التنهض بعد شربه بها لحلوها والملح
والعسل مما منع تجبن اللبن في المعدة ويسرع
بالانحدار و الطبخ من بل نفخه واشد الالبان
تجبنا في المعدة اكثرها جبنية خاصة ان شربت
وحدها وينبغي لمن شرب اللبن على سبيل
التداوي ان يشرب به حارا كما يحلب ولا يتبعه
بشي حتى ينهضم وينحدر وان شرب به للاستمشاء
فينبغي ان يكون شربه اكثر وان يتمشى مشيا
رقيقا مرة ويسكن اخرى حتى يخرج وان
شرب به لاختلاف المرار والسحج وغير ذلك
فينبغي ان يختار ويرفق في طبخه لئلا يحترق
فيفسد بان يحركه دايما في القدر بعود
عريض كانه يجرده من جميع النواحي ومتى
علا وفاض على شفة القدر بخرقة خشنة
نظيفه ولا يرده الى القدر لئلا تفسد اللبن
بفساده يفعل به هكذا الى ان يغلظ غلظا متينا
واللبن الذي يحلب من الحيوان الذي ولد قد
يغلظ ويجمد في زمان يسير اذا وضع على رماد
حار وهو اللبا وهو عسر الانهضام غليظ بطي — اللباء
الانحدار والخروج ولاسيما اذا لم يخلط معه عسل
الا ان البدن قد يغتذي به غذاء كثيرا **الزبد** حار

[illegible] من السعال ويقوي على
النفث ويذهب القوابي والخشونة من البدن
ويلين الطبيعة ويسقط شهوة الطعام ويذهب
بوخامته الملح والجبن الحريف وقد يذهب بها
ايضا العسل اذا خلط به **واما الجبن** فالرطب منه
متوسط في الغذاء وفي الانحدار من اللبن ومن
الجبن اليابس لبقية المايية التي فيه وهو بارد
رطب في المايية وقد يزيد في الخصب ويكسر لهيب
المعدة وهو اقل توليدا للخلط الغليظ واذا شرب ما
قبل الطعام اطلق البطن لاسيما مع العسل لانه
يلطفه وينزل به وهو غير صالح للمبرودين و
المبلغمين **واما الجبن اليابس** فانه يغذو غذاء كثيرا
قويا لان اقوى ما في اللبن يصير جبنا الا انه يستحيل
في المعدة الى الاحتراق والدخانية لملوحته وللحدة
التي استفادها من الانفحة وعدم ما يكسر الحدة
ويغمرها من المايية التي في الجبن الرطب ويعقل
البطن لغلظه ويبسه لاسيما ان سلق وعصر
ثم شوي وهو عسر انهضاما وان دار غذاء والمقطعات
تبدده شرا والمملوح العتيق من الجبن
[illegible] الرطب واليابس في قلة الغذاء وكثرته وبطي
الانحدار [illegible] الجبن العتيق اليابس

لا م

يحلف حاله بقدار عتيقه فالحريف منه حار
ملهب معطش ردى للغذاء غير انه يقوى
فم المعدة اذا يلقم منه بعد الطعام و يذهب
البشم و الوخامة التى تجلبها الاغذية الحلوة
الدسمة و فى اصناف الجبن اختلاف كبير على
حسب اختلاف طبايع الحيوانات التى تتخذ
من البانها و اختلاف صنعتها و على حسب ما
مر عليها من الزمان و يتعرف جودة تفاوتها
من جرم الجبن من طعمه و من الجشاء الذى
يجشا بعد اكله اما من جرمه فالابن منه اجود
مما صلب و المتخلخل الرخو المتنفخ اجود من
الكثيف المكتنز المتحزز و المتوسط بين المتين
المتهالك و اليابس الخشن السريع التفتت اجود
واما من قبل الطعم فاللذيذ يضرب طعمه الى
الحلاوة افضل من ساير ما له طعم قوى
و المعتدل الملح افضل من كثير الملح و عديمه
واما من الجشاء فما كان طعمه يوجد فى الجشاء بعد
اكله قليلا قليلا ثم ينقطع فهو اجود و ما يبقى طعمه
فى الجشاء طويلا فليس بمحمود لان ذلك يدل
على عسر استحالته و بطء انهضامه لان الطعام
اذا انهضم فلا بد من ان يستحيل منه كل طعم فيه

والانفحة لطيفه محللة حارة يابسة فى الثانية تحلل
الدم الجامد و اللبن الجامد فى المعدة و تجفف كل
ذايب فان احتملت اعانت على الحبل وان شربت
منعت الحبل و تنفع من الصرع **الماست** ابرد
من اللبن الحليب يطفى الحرارة و يصلح ان يوكل
قبل الطعام فى يوم تعب و حر **والرايب** ابرد من
الماست كثيرا واسرع نزولا واشد تطفية و
اكثر نفخا و وفق للمعدة الحارة و المحرورين
غير انه ردى للعصب و العلل الباردة ه
السمن مرخ للمعدة ملين للصلابات اذا ضمدت
به نافع من نهش الافاعى و السموم الحادة المحرقة
و يستخرج من ادمانه الامراض البلغمية و هو
اقوى الادهان و اغلظها و اغذاها كلها **الزبد**
وخم ثقيل لا يبعث الشهوة كما يبعثه الجبن لكنه
اسرع نزولا و اقل تسديدا و لا يعطش و ا
مواد سم من الجبن و اللبن **المصل** قوى التبريد
مسكن للعطش مطفى للصفراء ردى للعصب
و الامراض الباردة **الزخيرد** دونه فى هذه
الخلال و هو اقل بردا منه **الاقط** هو
جبن يتخذ من الرايب فيه قوة محللة و هو
اقل ضررا بالمعدة من الجبن المعروف ه

في الفواكه والثمار ان الفواكه والثمار قليلة الغذاء
بالنسبة الى الحبوب ولحوم الحيوانات واجزائها
وانما خلقت للتفكه بها والتداوي لمن يعاف الادوية
ويكرهها فاجتمعت فيه خلال ثلث التفكه والتداوي
والتغذيه وان اوثرت احديها واستعملت هي
لاجلها بشريطة موافقة الطبع والمزاج كانت الثلثة
معا وتبين ومتممين لها فلذلك صارت المداواة
بها في التغيرات القليلة والعوارض السهلة كما
في التسخين والتبريد والتجفيف والترطيب والاستمساك
والاسترسال ونحوها اخف على الطبع وانجع
ولهذا ما امر المعالجون بان لا يعدلوا عنها
وعن البقول الا الى الضرورة وكذلك ان تفكه
المتفكه بها بما يناسب مزاجه منها ويوافق حاله
كان له فيه العلاج ايضا وبعض التغذيه و
هكذا المغتذي الذي ليست له حاجة الى
كثير غذاء ان اخذها على مراقبة المناسبة
لمزاجه اثمرت له المداواة والتفكه والتنعم
بها ضمنا ينبغي ان يتناول لهذه الاغراض
القليلة ويتعلل بها ولا يستكثر منها لا يستكثر
من الاغذية المطلقة لان الاغذية الملطفة
منها محرقة للدم والغليظة مبلغمة له متقلة

للبدن في الفواكه الرطبة انما توافق المحمومين
المرتاضين المحرورين لانها ترطب ابدانهم
وتزيل ما نالهم من اليبس والتحلل وتبردهم
تبريدا معتدلا خاصة ان اكلوها مبردة الا
ان الاستكثار منها يجعلهم عرضة للحميات
العفنية لان كل ما يملأ الدم مائية يغلي في
البدن غليان العصارات في خارج وقد
يصير تلك المائية صديدية اذا لم يتحلل و
بقيت في العروق فكلما يولد المائية والخلط
النيء والمراري منها للدم وتشديدا للزوجة
والغليظ منها من الفواكه الرطبة التفهة والحامضة
والحلوة والحريفة فانها تجلب الحميات العفنية
المائي منها للمجاري وتسخين المراري منها
للبدن لحدة الدم المتولد منها هذا اذا
انهضمت في المعدة ولم تفسد فيها فاما اذا
عفنت وفسدت بلغت من رداءتها واستحالتها
الى الكيفيات الرديه الى ان تقارب
السم وينبغي ان يكون القصد منها للنافع منها
وتجنب تشويها فانها لا تكاد تنهض فلتقص
بالمعدة والامعاء وان يجتنب منها التي لم تدرك
ولم تنضج فان فضل ما قد نضج من جميع الثمار

المحرورين

في المعدة

على ما لم تنضج ليس بالسير والتي قد عتقت
وعفنت او قاربت العفونة ايضا رديه وتجتنب
ايضا المضادة منها لمزاج من يطعمه فان حكمها في هذا
الباب حكم اللحمان والحبوب بل حكم الاشربه
والحبوب والثمار الرطبه اللينه سريعة الانحدار
سريعة النفوذ في البدن كله سريعه الاستفراغ
بالبول والتحلل من الجلد ولذلك صار تحليلها
الغذاء واما اليابسة الغليظة منها فحالها على خلاف
ذلك وكل ما كان منها اسرع انحدارا ولان
البطن احمد مما بطؤ انحداره وما كان منها
الين فهو اجود مما كان اصلب وما يمكن ان
يدخر من جميع الثمار ويبقى فهو احمد وما
كان يسرع اليه الفساد خارجا فهو في البدن
ايضا كذلك وينبغي ان تترك الفواكه كلها حتى
تخف قليلا ثم تؤكل واشبه الفواكه بالغذاء
التين والعنب الحلو النضج والتمر بسرعة
نفوذها في البدن وصداقة الكبد لها والقوة
المغاذيه لحلاوتها ولذاذتها مع ما فيها من المتانة
والقوام فنبدأ من ثمر النخل لانها اشرف الشجر
واعلاها مرتبة ومن ثمرها الجمار والطلع والبلح
والبسر والرطب والتمر والقسب فاما الجمار

فبارد يابس في الاولى يعقل الطبيعة وينفع المرة
الصفراء والدم الحريف الحاد وهو بطيء الانحدار
عن المعدة وغذاؤه يسير جدا فان اكثر منه
مكثر فليشرب معه ماء العسل المطبوخ واما الكفرى
وهو الطلع فاليبس اغلب عليه وبرده كبرد
الجمار وهو بطيء الانحدار عاقل للطبيعة يورث
الكثرة منه وجعا في المعدة والقولنج فلذلك ينبغي
ان يوكل مع الاغذيه الدسمة والابازير
واما البلح فبارد يابس في اوسط الثانيه دابغ
للمعدة واللثة والفم ردي للصدر والريه
للخشونه التي فيه بطيء في المعدة يغذو غذاء
يسيرا ضعيفا فاذا صار بسرا فحلا وعذب
صار حارا في الاولى يابسا في الثانيه يدل
على ذلك حلاوته وعفوصته ولذلك كان نافعا
للفم واللثه والمعدة عاقلا للبطن ويولد القراقر
والنفخ اذا شرب على اثره الماء ومصته والقاء
ثقله احد من اكله واما الرطب فحار في الثانيه
رطب في الاولى لين ملطخ للمعدة ملين للطبيعه
وهو اقل حرارة من التمر وخاصة المجزع
والمنصف منه وهو اكثر مضرة منه وتوليدا
للخلط الفاسد وخاصة في البلاد البارده

لانه لا يعذب فمها ولا ينضج تمام النضج وجالينوس
يمدح الرطب القليل الرطوبة الخفيف الذي فيه
عفوصة يسيرة كالقسب لان ما كان كذلك كان
دابغا للمعدة واحمد الرطب الهيرون وما اشبهه
واصناف التمر كثيرة وارداها اغلظها جرما واعظمها
وما اسود منها واشدها حرارة اصدقها حلاوة
واقبضها اشدها امساكا واغذاها احلاها وجميع
اصناف التمر عسرة الانهضام وما ينفذ منها في
البدن من الغذاء فهو لا محالة غليظ وربما
كان لزجا اذا كان التمر لحيما واذا اجتمع في
الغذاء الغلظ واللزوجة والحلاوة ولد دما
غليظا حارا واحدث سددا وغلظا في الاحشاء
فلذلك يضر باصحاب الامزجة الحارة و
المستعدين للحميات والصداع والرمد والقلاع
والخوانيق فاما البارد والمزاج السليم فانه
يولد فيهم لحما ويخصبهم ويزيد في الدم والمني
فيهم وما يدفع به ضرر الرطب والتمر السكنجبين
وماء الرمان الحامض والبوارد ومن اصلح
ما يؤكل معه اللوز والخشخاش ويدفع مضرتهما
عن الاسنان التمضمض بعد اكلهما بالخل والسكنجبين
واما القسب فهو قريب من البسر وهما يحدثان

للمعدة حابسان للطبيعة حرارتهما اقل من حرارة
الرطب واما التمر الهندي فانه بارد يابس في
الثالثة يقمع الصفراء ويسهلها ويقبض المعدة
المسترخية ويقطع القذف المري وينفع الحميات
الصفراوية ويسكن العطش في التين ان
فضل التين النضيج على غير النضيج يتبين
اكثر مما يتبين في ساير الفواكه لانه كلما كان
ابعد من النضج كان جرمه ابرد والرطوبة
اللبنية التي فيه احد واجف لان التين له
في نفسه طبيعة دوائية بنوعيته فهو عند
النضوج قريب من الادوية ولذلك اذا وضع
التين النيء على الخيلان والثآليل قلعها مثل
ما يفعل لبن شجر التين وعصارة ورقه وافضله
اجوده الابيض ثم الاحمر ثم الاسود و
الطري منه المستحكم النضج يتولد منه دم
اجود واكثر تغذية مما يتولد من ساير
الثمار الرطبة وينحدر عن المعدة سريعا
وينفذ في البدن كله نفوذا حسنا ويخرج
عنه وذلك لان فيه جلاء قويا فليس يعوقه
انحداره وخروجه وقوة جلائه كان اقل
مضرة من ساير الفواكه وجه يتولد منه مجاري

البول و قصبة الرئة و يطلق البطن و له نفخة الا
انها قليلة اللبث و هو حار رطب في الدرجة الاولى
واليابس منه حار في اليابسة معتدل في الرطوبة
واليبس و هو اكثر غذاء و يسخن و يعطش و يسيل
الى المرار و فيه قوة ملطفة قطاعة مع تغرية بها
يهيج البطن للاستطلاق و ينقي الامعاء والكلى و
الصدر وادمانه يقمل و يورث الحكة لدفعه
الرطوبات المتعفنة من الاحشاء الى ناحية الجلد
او لتوكيده الدم الردي في الابدان التي يبطو
نفوذه فيها و تحلله عنها والجيد اسرع نفوذا
والطف نفخا الا انه ردي للمعدة واسرع الى
الغثي و فيه قوة جذب و تحليل واصلاح التين
كاصلاح التمر واذا اكل التين اليابس مع الجوز
واللوز ولد كيموسا اجود و ينبغي ان يقشر
الرطب ثم يوكل لان قشره عسر الانهضام
والتين المطبوخ يحلل الاورام الصلبة ضمادا بدقيق
الشعير و بدقيق الحنطة ينضجها **في العنب** ان
العنب شبيه بالتين في قلة رداءة الدم المتولد
منه و افضل من الرطب الا انه اقل غذاء من
التين و هو بري مما يولد التمر من السدد فيسرع
في الانحدار و يغذو غذاء متوسطا والصادق

الحلاوة يطلق البطن لا سيما ما كان منه رقيقا كثير
الماء و يخصب البدن سريعا و ينفخ و يزيد في الانعاظ
و هو حار رطب في الاولى والحرارة اغلب عليه
من الرطوبة واما الذي تعتريه حموضة فانه
لا يسخن بل ربما اطفا اذا غسل بالماء البارد واكل
قبل الطعام الا انه ليس يصلح للاغتذاء و تليين
البطن والاستمراء والنفوذ في البدن واجود
العنب الابيض الرقيق القشر الكثير الماء واكثر
الغذاء العنب غذاء ما بقي في الشتاء لان ذلك يدل
على قلة رطوبته و كثرة لحمه الا انه بطيء الانحدار عن
المعدة واذا اكل العنب حين يقطف يشق البطن
و يطلقه و يحدث نفخة فان علق زمانا صالحا
نقصت هذه الاشياء منه والاجود ان تمص
العنب و يبلع ماؤه ليسرع هضمه و انحداره فان
عجمه بارد يابس قابض يجول مع اعضاء الغذاء
كلها ولم يحدث فيه تغيير محسوس و كذلك قشره
بارد يابس يسير التغير في المعدة الا ان علك
العنب لعله اكثر و عصيره اسرع نفوذا وانحدارا
واما الزبيب فان نسبته الى العنب نسبة التين
اليابس الى الطري و افضله ما كان لحيما رقيق
القشر مكتنزا و هو اغذى من العنب والاولى

ان يوكل بعد نزع عجمه وهو اقل جلاء وتليينا للبطن
من التين اليابس الا انه اوفق للمعدة منه ولا
يسدد كما يسدد التين والتمر الا ان التمر اقوى
غذاء منه وهو بالغ للصدر والرية اذا كان فيهما
رطوبة والزبيب صديق للمعدة والكبد خاصة مقوٍ
لهما خصوصا ما كان فيه قبض واكل بعجمه ينفع من
به عفن في معدته ويحبس البطن والمفخخ وهو
عصير العنب الذي هو قريب قد ذهب ثلثاه بالطبخ
ينفع من السعال والربو ووجع الكلى والمثانة
واما الحصرم فهو بارد يابس قابض نافع من
العطش والخلفة الصفراوية والغم والخمار قامع
للدم والصفراء نافع للمعدة والكبد الحارتين و
الحبالى والحسن وفساد الهواء والعلل الحادة
مانع للقيء والكشمش شبيه بالزبيب الا انه الين
قبضا واسهل خروجا في التوت اذا ورد
المعدة وهي خالية من الطعام نقته من الخلط
اسرع في الانحدار عنها وطرق لساير الاطعمة
ولم يولد خلطا رديا الا ان تكثر منه فان لم يصادف
المعدة خالية نقته فسد فيها فسادا عجيبا و
فيه جلاء وقوة اسهالية مستفادة من قشر شجرته
وما ناله البدن منه من الغذاء يسير وهو بمنزله

ما ناله من الطبخ وهو حار رطب ملطخ للمعدة
مصدع للمحرورين وتدفع ضرره السكنجبين والاجود
ان تغسل قبل ان يوكل واما التوت الشامي فبارد
معتدل في الرطوبة واليبس ينفع المعدة الملتهبة و
يشهي الطعام ويمنع انواع التحلب وينفع الذبحة و
والاورام الحارة في الفم والفج منه الاحمر بارد
يابس قابض كالسماق والمجفف منه يقوم مقام السماق
ويقمع الصفراء ويحبس البطن في المشمش ان الرطوبة
التي في هذه الثمرة ونفس جرمها سريعة الفساد
والدم المتولد منها ردي سريع العفونة فلا ينبغي
ان يوكل بعد الطعام لانه يفسد ويطفو في فم
المعدة وهي باردة رطبة توهن المعدة وتطفي
نارها وتتولد من اكثارها الحميات بعد مدة
واما اصحاب المعد الحارة والجشا الدخاني فكثيرا
ما ينتفعون بها خاصة في يوم تعب وجمع وهي — اي في يوم حار
تطلق البطن وتقمع الصفراء وتذهب بالبخار الكائن
من حرارة المعدة والشديدة الحلاوة منها اسرع
فسادا وعفونة وتنقلب الى المرار سريعا خصوصا
في المعد الحارة المرارية والمشمش اليابس اذا
نقع بالماء وشرب الماء نفع من الحميات الحادة وسكن
العطش ودهن نوى المشمش حار يابس في الثالثة

وينفع من البواسير **في الخوخ** الخوخ بارد رطب
في الثانية غليظ بطي النزول عسر الاستحالة الى الدم
يتولد منه بلغم كثير لزج يورث الحميات البلغمية
الا انه لا يفسد في المعدة كالمشمش وهو اوفق
للمعدة الملتهبة من المشمش ويشهي الطعام وما كان
منه يخرج منه نواه بسهوله فهو اسرع انهضاما
وانحدارا عن المعدة وما كان ملتصقا بنواه
وجوهره صلب مندمج فهو اغلظ وابطا انهضاما
وينبغي ان يوكل الخوخ قبل الطعام ليصادف من
المعدة حرارة تعين على هضمه ولا يوكل عليه
الاغذيه الحامضة ولا تشرب عليه ماء الثلج و
هو نافع للمحمومين في وقت صعود حمى الحادة
اذا كانت غبا خالصة ومحرقة وان دق ورقه
وتقاحه وعصر وشرب اسهل حب القرع
والديدان وكذلك ان وضع على السرة او قطر
في الاذن **في الرمان** الرمان قليل الغذاء جيده
اي يقتل دود الاذن
والحلو منه معتدل في الحرارة والبرودة رطب في
الاولى موافق لمزاج الروح بشفته وحلاوته حصو
دوج الكبد حط الطعام عن فم المعدة اذا
امتص بعد جودة مضغه وينفع الا ان نفخته تعسر
التنفس وكثيرا ما يضر اصحاب الحميات الحاده

لانه

لانه ينقلب منه الى المرار سريعا وحبه يعقل
البطن وماؤه يطلق ويلين الحلق والصدر الا
انه ينقص شهوة الطعام والنوع الامليسي اللين
العجم ينفع من السعال الحادث من خلط لاذع نز
لفم المعدة عاصر ماؤه مع سويق الشعير وهو معتدل
في البرد نافع لمن اعتدلت طبيعته يحفظها على حالها
وعجمه قابض وشحمه مسهل بالعصر فعلى حسب
خلطها به يصير قابضا ومسهلا واما الحامض فهو
لطيف قوي البرد معتدل في الرطوبة واليبس
يخشن الصدر ويبرد المعده والكبد خاصة
ويطفي نائرة الصفرا والدم ويكسر الخمار وينفع [illegible]
ويذهب شهوة الباه للمبرودين وجميعه ينفع الخفقان
وحب الرمان الحامض اذا جفف عقل الطبيعة
ومنع المواد الصفراوية من الانصباب الى البطن
وكذلك سويقه اذا اخذ بماء بارد وفي جميع اجزايه
قبض وابض اجزاء الاقماع **في السفرجل** ان السفرجل
هو من اصلح الاشياء لتقوية المعدة والبطن كله
وحبس الطبيعه وانهاض الشهوة والعون على هضم
الطعام وهو لا يكاد يفسد في معدة المريض فضلا
عن معده الصحيح وعلى اكثر الا انه بطي الانهضام
واذا نضج كان اسهل انهضاما وانضاجه ان ينقى

من حرارة والمرة منه ينفع من وجع
الفواد الحادث
صح

من الحب وتقشر وتطبخ في ماء العسل وهذا يشد
المعدة ولكن لا يحبس البطن كثير حبس او يقور
من حبه ويلقى مكانه عسل ويطبق ويلبس عجينا
ويدفن في رماد حتى يحترق العجين وهذا انما
ينبغي ان يفعل بالسفرجل العفص ليصير الين واخف
وانفع فاما اليسير القبض منه فالانضاج والشي يذهب
عنه جميع ما فيه من القبض وهو بارد في الاولى
يابس في الثانية الا الحلو منه فانه معتدل المزاج في
الحر والبرد واقل قبضا واشده قبضا اشده
امساكا وماؤه اشد تقوية وجرمه اشد حبسا
وزهره ايضا قابض وكذلك دهنه وحبه ملين
بلا قبض وهو يسكن العطش والسفرجل يسع النزف
ويقطع البخار والاكثار منه يولد القولنج وينبغي ان
يحذر ما لم ينضج منه تمام النضج لانه وان كان زكي
الحس فانه يكون باردا غليظا يولد مادة رديا
واما المستحكم النضج المخزون الى الشتاء والربيع
فكثير الانتفاع في الامراض ينفع اصحاب التي ر
المرارية ونفث الدم والذرب وعقر الامعاء
واوفق ما يستعمل في ضعف المعدة الحادث
عن الحرارة والرطوبة العفص ثم القابض واما
الحامض فيستعمل حيث يكون في المعدة خلط

ليس بها بارد وجيعه فيشد المعدة ويعقل البطن
ويهيج الشهوة ويقطع القيء حتى الرائحة منه ويكثر
البول بالعرض كسائر الاغذية القابضة ويعقل
البطن اذا اكل قبل الطعام فاما ان اكل بعد
الطعام فانه يلين البطن بعصر المعدة الا ان يتناول
منه اليسير فانه يدفع الطعام عن راس المعدة
ويمنع البخار عن الدماغ **في التفاح** التفاح هو
مقو للقلب لخاصية فيه تعينها تغذيته وعطريته
وتعديله لمزاج الروح وقيل التفاح للقلب والشراب
للمعده والرمان للكبد وهو جيد ايضا لفم المعده
مقول غير انه يملا المعدة لزوجات لان الغالب
على جوهره رطوبة فضلية وغذاؤه اقل من غذاء
السفرجل والكمثرى واكثر من غذاء البطيخ
وهو مقاوم للسموم كلها وطبعه بارد والبرودة العفص
واقبضه الا ان الحلو النضيج منه معتدل فيه الحرارة
والبرودة والذي يستعمل منه في الربيع يولد المرار
والعفص يولد خلطا غليظا باردا والحامض يولد
خلطا باردا لطيفا وهو موافق للمبرودين والمز
يولد خلطا لطيفا معتدلا والحلو يولد خلطا الى الحرارة
حيث لا يكون معدته باردة وما لم يكن له طعم فالرطوبة
اطيب عليه يولد البلغم وكلها بطيء الانحدار وما لم ينضج

منه على شي وفيه رداءة جدا وكذلك من جميع الفواكه
لانه بطيء الانهضام ولا يسلك في العروق سهلا
ويولد خلطا جامدا غليظا والعفص والمز منه
فيه نافع من الغشي المتولد من المرة الصفراوية
كذلك سويقه والرب المتخذ منه يحبسان الطبيعة
ويقمعان الصفراء وهما باردان يابسان في
الاولى فان كان يبوسته السويق الى آخر الاولى
والاكثار من التفاح ضار للعصب خصوصا
الحامض منه وهو نفخ وخاصته يلين بنفسج و
عصارته وقد تستعمل في ادهان الخراجات و
منع التحلب قال بعض الاطباء ان من
خاصيته ايراث النسيان ويمكن ان يكون ذلك
مخصوصا بالعفص والحامض منه لتوليدهما اخلاط
باردة الا الخاصية **في الاترج** ان الاترج يختلف
المزاج على حسب اختلاف اجزائه وفيها جميعها نوع
ترياقية اما قشره فله مدخل في الاغذية لجساوته
وصلابتها ومدخل في الادوائية لعطريتها وحرافتها
وهو حار قريب من الاعتدال الى الدرجة الاولى
يابس في الباقي يقوي المعدة والكبد الباردتين
صالحة للغشي مطيب النكهة لطيف محلل للرياح
معينة على الهضم ما لم يكسر وان اكثر منها الاعتصاص لصلابتها

والمحرورين يجب ان يأكلوها شيء من لحمه او حماضه
ويقرب منها ورقه وفقاحه وهما الطف منها و
اما لحمه فبارد رطب في الاولى غليظ بطيء الانهضام
لصلابته ينال البدن منه اذا انهضم غذاء كثيرا الا
انه ردي للمعدة منفخ مولد للقولنج يولد خلطا غليظا
ولذلك يؤكل بالعسل وليطيب طعمه ايضا واما حماضه
فليس فيه غذاء ولكنه من المقويات للقلب الحار
المزاج وهو بارد يابس في الثالثة قامع للصفراء
للطبيعة مشهٍ للطعام فيه تقطيع وجلاء يذهب القوباء
والكلف ويزيل اليرقان اذا اكتحل به وحبه
لا يصلح للاكل وهو حار يابس في الثانية محلل
مجفف يقاوم السموم شربا وضمادا ودهنه
ينفع من البواسير والدهن الذي يتخذ من قشور
الاترج ينفع من امراض العصب ولسع العقارب
والاترج نافع لشهوة الحبالى ويجب ان يؤكل الاترج
مفردا لا يخلط بطعام قبله ولا بعده حتى ينهضم
وذلك لغلظه وصلابته ورائحته ينفع الوباء ويصلح
الهواء **في الكمثرى** الكمثرى كثير الغذاء بالقياس
الى التفاح والسفرجل لا سيما ما كان منه عظيما حلوا
ولذلك يقدد ويؤكل في الشتاء وقيل انه احمد
خلطا من التفاح واسلم عاقبة منه وفيه اقضاضة

ما في تفريح القلب [illegible] جوهر
ويقوي المعدة ويقطع العطش ويسكن الغثي ويقمع
الصفرا الا انه كثير النفخ بطي النزول عاقل للبطن
الا ان يوكل بعد الطعام فليسرع في احدار الثفل
ثم تكون عاقبته عقل البطن وهو بارد في الاولى يابس
في الثانية مختلف الطعم كاختلاف التفاح فمنه الحامض
وهو بارد لطيف ومنه العفص وهو بارد غليظ
ومنه الحلو اللين وهو اقرب الى الاعتدال والرطوبة
والحامض والعفص يخلطان في الاضمدة التي يراد
بها دفع الفضول المنحدرة الى الامعاء وعقل الطبيعة
ولا سيما اذا طبخ بالخل والمقدد منه اذا طبخ مع
حب الآس فعل ذلك ولا يستكثر منه يولد القولنج
وما العسل يدفع ضرره وخاصة المفرح واكله على
الطعام منع البخار على الراس وشر نفخه واقله
حلاوة واحلاه وانضجه اسرع نزولا واقله وقوفا
الا انه ليس يخلو على حال وان كان في غاية الحلاوة
والنضج من نفخ وطول وقوف **في الاجاص** ان الاجاص
خاصيته تبريد المعده وترطيبها وتليين الطبيعه لما فيه
من اللزوجة والرطوبة وهو ردي مسقط للشهوة
خاصة الحلو منه وليس يصل الى البدن من الغذا
منه الا اليسير والرطب منه ابلغ في الاطلاق

وخاصة الحلو اللين الا ان الحامض قد يطلق البطن
ايضا بالتقطيع والتلطيف كسائر الاشيا الحامضة بعد
اذا صادفت في المعدة والامعا فضلا فاما ان صادف
المعدة نقية فهو الى ان يحبس البطن اقرب على
ان المعدة النقية من الفضول كالنادر فلذلك
يسهل الحامض منه ايضا بالحموضة ولزوجة الجوهر
ورطوبته ايضا وما كان منه صغيرا صلبا يابسا فهو ردي
وذلك انه غير لذيذ وليس يطلق البطن وسائر
العسل يعين على الاطلاق ويدفع ضرره عن المعدة الباردة
وهو بارد في الاولى رطب في الثانية والحامض
اشد بردا واقل تليينا يطفي الصفرا ويسكن العطش
والاجاص اليابس اذا طبخ بالما وصفي وشرب
بالسكر والترنجبين او العسل كان ابلغ في تليين
الطبيعة وينبغي للمحرورين ان يتناولوا الاجاص
قبل الطعام ولا يبادروا الى الطعام حتى ينحدر
ويطفي الحرارة ويسهل المرة الصفرا ويلين منه
بطي الانهضام ليس يسهل كغيره من الاجاص ويصلح
للتفكه لا للتطبيع والاجاص المز موافق لتسكين
التهاب القلب **في الزيتون** الزيتون يسير الغذا
وخاصة الاخضر النضج الذي يجعل في الما والملح
ويسمى زيتون الما وهذا الزيتون اعني النضج

الاخضر فهو للمعدة منهض للشهوة لان الغالب
عليه الجوهر القابض وهو بارد يابس في الاولى
دابغ للمعدة واذا جعل في الخل كان اقوى وابلغ
في هذه الافاعيل واما زيتون الزيت فهو
اعدل لان الغالب عليه الجوهر الدسم والحديث
منه الذي يضرب الى الحمرة يعقل البطن ويشد
المعدة والاسود النضيج سريع الفساد مرخ
للمعدة مصدع ضار للعين وهو حار يابس في
الاولى والزيتون اذا اكل في وسط الطعام استجلب
شهوة الطعام وقل ابطاره في المعدة وان اكل
ما تخلل منه بالمري اطلق الطبيعة واما زيت الانفاق
وهو المتخذ من الزيتون الاخضر على سبيل
الاستعمال للانفاق فبارد يابس في الدرجة
الثانية مضاد للسموم دابغ للمعدة مقو لها صالح
للحرور ولا سيما ان كان مغسولا واما الزيت
المتخذ من الزيتون المدرك وهو الذي يسمى الزيت
الركابي لانه يحمل على الابل فحار في الاولى معتدل
في الرطوبة واليبس ملطف للبلغم والبرود ويجب
على المبرود من استعماله ولحق الكبر لدغا واشده
يبسا والعتيق منه حار يابس في الثانية جلاء
[illegible]

الزيتون ينفع من القروح في الفم ويقوي اللثة
والعمور في الجوز ان الجوز ثقيل الغذاء بطيء الانهضام
الا انه يولد دما محمودا لطيفا اذا لم يكن عتيقا و
هو حار في الدرجة الثانية يابس في الاولى وفيه رطوبة
غريبة اذا اعتق يذهب عنه وفي قشره الداخل قبض
يسير فهو لذلك يحبس البطن بعض الحبس وخاصة
المقلو منه ويضر بالسعال والجوز ردي للمعدة
الحارة لانه ينقلب فيها سريعا الى الدخانية والمرارة
لكثرة دسمه واما المعدة الباردة فتهضمه وتغتذي
به وما عتق منه فلا يصلح للاكل لانه يستحيل عند
ذلك الى اللطافة والدسم فيسرع استحالته الى
المرار ويبثر الفم ويصدع ويحدث العطش و
الجوز الطري اقل رداءة للمعدة واوفق لتليين
البطن لا سيما اذا اكل مع المري وما لم يستحكم من
الجوز ولم يجف ففيه رطوبة لم تستحكم نضجها كما في
سائر الثمار قبل بلوغها واذا قشر الجوز من قشره
الرقيق ذهب عنه اكثر مضرته للفم والحلق وقشره
ويسهل تقشره بان يلقى مع نخالة الحواري على طابق
ويقلى قليا طويلا دفعة فان النخالة تحرق تلك القشرة
الرقيقة ثم يفرك ويقلب فينقى من ذلك القشر
ويصير ابيض ... احمد منه وهو شديد الدوان

[illegible] وهو [illegible]
[illegible] اللوز الطري
[illegible] جرمه وفضل حرارته على اللوز
والمقشر من الطري اذا اكل مع السكر نفذ و
غذا كثيرا ويسمن البدن ويزيد في المخ والمني و
الدماغ والجوز مع التين والسداب دوا لجميع
السموم ومع البصل والملح ضماد على عضة الكلب و
[illegible] واذا اكل الجوز على الريق اعان على القي
واذا اكثر منه اخرج حب القرع وعصاره
[illegible] ينفع من الخناق والاورام الحادثة في الفم
[illegible] في البندق ان البندق مع اقليل
الغذا فهو اغذى من الجوز لكثافة جرمه وتلون
[illegible] الدهنية وكثرة الارضية التي تدل عليها
[illegible] الجوز اسرع انفضاما واقل رداءة للمعدة
[illegible] المقشر اسرع انحدارا عن المعدة والامعا
[illegible] يابس يولد رياحا في الاسافل وهو ينفع
[illegible] السموم اذا اكل مع التين والسداب وينفع
[illegible] العقارب في اللوز ان اللوز شبيه
[illegible] منه وكذلك غدا و
[illegible]
[illegible]

[illegible] على [illegible]
ويسكن حرقة البول وهو [illegible]
رطب في الاولى وقالوا يبس [illegible]
المقشر منهم لانهم قالوا ينفع من بلة المعدة [illegible]
ولاشك ان ذلك لسوسه في قشره وكيف لا و
فيه عفوصة وحموضة فاذا اقلي بقشره كان ادبغ
للمعدة والمقشر غير المقلو ربما لين البطن خاصة
ان اكل مع التين وان اكل مع السكر الطبرزذ
والفانيذ غذى غذا كثيرا وسمن البدن وزاد
في المني وخاصة الرطب منه ودهنه الطف واعدل
من جرمه وطبعه الى الاعتدال جيد للصدر
والرئة والكلى غير انه وخم بطي النزول ودهن
اللوز المر احر والطف والمملح المشوي [illegible]
يصلح لتعديل النفس عند الجوع [illegible]
اللوز المر فانه يستعمل كالدوا لا كالغذا [illegible]
يابس في الثانية جلاء يفتح السدد وينفع من [illegible]
والحصى في الكلى والمثانة وينفع من الكلف
اذا طلي به ويعين على نفث الاخلاط الغليظة [illegible]
من الصدر والرية في الفستق ان الفستق [illegible]
[illegible]
[illegible]

الكبد [illegible] قد تكون في [illegible]
الصدر والربو ومن الاطباء الاقدمين خلاف في
انه هل ينفع المعدة ام لا فالظاهر انه ينفع المعدة
للقبض والعطرية التي فيه وخاصة المقلو منه وينبغي
ان يوكل بعد الطعام لما فيه من القبض وهو حار
يابس في الثانية وقشره الخارج ينفع من القي
والفواق وقشره الداخل ينفع من سدد الكبد
[illegible] وانه ينفع من وجع الكبد الحادث
عن رطوبة ومن لسع الهوام في النارجيل مزاجه حار
في الثانية رطب في الاولى وهو بطيء الانهضام و
[illegible] يغذي غذا كثيرا جيدا ويزيد في المني
[illegible] الكلى ونواحيها والمختار منه الحديث الابيض
[illegible] الما العذب وينبغي لاكله ان يقشر اعلاه
[illegible] منه بالفانيذ او بالطبرزد ليسرع
انهضامه واكل العتيق منه يخرج حب القرع و
الديدان والادهان بدهنه نافع من رياح
والبواسير ومايزيد في الباه في العناب
[illegible] ما لم يتكلموا فيه كلاما مشبعا سوى انه
عسر الانهضام قليل الغذا فاشبه امره امر المداول
[illegible] معتدل [illegible] رطب في الاولى نافع
من السعال [illegible]

[illegible]
بارد رطب مولد للبلغم مطفئ [illegible] مسكن لها [illegible]
الدم على حلاوته مطفئ للصفراء كاسر للذع والحدة
العارضين في الاحشاء مقلل للمني مضعف للانعاظ
[illegible] ذلك فقال بعض من قال انه حار
رطب في وسط الدرجة الاولى والحرارة اغلب فيه
من الرطوبة يسكن الدم ولكن ليس يسكن الدم
الغالب عليه الرطوبة اذا هاج وقال بعض
من قال انه بارد هو بارد الى الاولى معتدل في
اليبوسة والرطوبة وهو الى قليل رطوبة وقال
ينفع من حدة الدم الحار لتغليظه وتلزيجه اياه فليت
شعري كيف يبرد على شدة حلاوته او كيف ينفع
المعلف بالبرودة وهو مايل عن الاعتدال يزعم
الى الدرجة الاولى من البرودة لا فيها او كيف يكون
تغليظه للدم سببا وعلة لنفعه من حدة الدم كانه
وانما يفعل الحسيماش ذلك [illegible] وشدة برده و
هو رطب قليل البرد ونحن لانشك ان [illegible]
الحار اذا صار غليظا لزجا من غير تبرد في [illegible]
صار احد مما مثل العسل اذا صار [illegible]
الزعاق اذا صار [illegible] والبول اذا صار [illegible]
[illegible] التصلب [illegible]

فليهتم [illegible] المتقدمون واشتغلوا
[illegible] في تعلم هم الموسومون في ذلك وقال
[illegible] بن انى ما وجدت للعناب في حفظ الصحة على
الصحيح ولا ردها على السقيم كثير عمل في الغبيرا هو
بارد في الاولى يابس في الثانيه يغذو غذا
يسيرا ويحبس الطبيعة ويشد المعدة وسويقه
اقوى في ذلك اذا لم يكن معه سكر وخاصة
اذا استف مع سويق السماق ويسكن القى
وهو غذا موافق للاطفال لانه يعدل طبيعتهم
ويسكن العطش عن الصفرا وينفع من السعال
الحادث من الحرارة ومن السحج في الحبة الخضرا
[illegible] وها يسير جدا ردى وهى لطيفة لا نهضام حار
[illegible] في الدرجة الثانيه ينفع اصحاب البلغم و
رطوبة ويعقل البطن وينفع الطحال الا انها
[illegible] للمعده وفيها قوة ملطفة تدر البول و
الطمث وتبخر الفم وتصدع وتذهب بشهوة
الطعام وهى تسخن الكلى ونواحيها وتسمنها
[illegible] الباه وينفع من نهش ذوات السموم
[illegible] البطن ويخرج الاثفال اذا اخذ
[illegible] ينفع من الامراض
[illegible]

[illegible]
غذاؤه كثير وليس بسريع الانهضام والكبار منه
الرقيق القشر الاحمر المطاول الشكل لا الابيض الكبير
الذى يوتى به من الهند حار في الاولى معتدل في
الرطوبة واليبس فيه تسكين وتفريج للمواضع الخشنة
من الصدر والكلى والمثانة وينفع من السعال الحادث من
البرودة ويعين على نفث ما يجتمع في الصدر والرية
ويزيد في الباه والمنى ويدر البول ويسخن الكلى
اما الصغار ذوات الاضلاع الصلاب القشور
فهى اشبه بالدوا منها بالغذا وفيها قوى مختلفة
غموضة وحرافة ومرارة ان لم ينقع في الما الحار
حتى يزول عنها تلك الكيفيات لم يغذ البدن غذا
محمودا وهو حار يابس في الثانيه فيسخن اسخانا
قويا ويزيد في الباه ويسخن الكلى جدا ويكثر الريح
ولا ينبغى للمحرورين ان يقربوها فاما المشايخ
والمبرودين فينتفعون بها في اسخان ابدانهم
ويقلع ما في رياتهم ومثاناتهم من البلاغم [illegible]
اذا طبخ بالخل وتمضمض به نفع من وجع الضرس
ودخان خشبه يحسن الاسنان في [illegible]
منه بارد رطب في الاولى [illegible]
[illegible]

[illegible] البطن و [illegible] يسير و [illegible]

[illegible] للمعدة دابه

طلحابس الطبيعة وخاصة سويقه وورقه وجميع

اجزايه قابض يشد اصول الشعر حتى لا ينتاثر

في الزعرور ان الزعرور شديد القبض يغذو

غذا يسيرا وبطو نزوله وينفخ وهو اشبه بالادويه

منه بالاغذيه واقبض من الغبيرا كثيرا الا ان

الغبيرا الذ منه والجبلي الاصفر المايل الى الحموضه

بارد في الاولى يابس في الثانيه يشد المعدة

ويقويها ويقمع الصفرا والدم ويقطع القي ويفرط عطريه

بما يقوي المعده والكبد الحاردتين فاما الزعرور

البستاني الاحمر فبارد رطب مولد للبلغم هذا ما

نراينه فاما نحن فلم نجد في زعروري بلادنا الاصفر

والاسود قبضا يعتد به وان عد الاحمر والابيض

والصيني من انواعه فهما اشبه بما قالوا الا انهما الى

اليبوسه اقرب من الرطوبه لقوة قبضهما **في السبستان**

زاجه بارد رطب كثير الرطوبه واللزوجه [illegible] الحدة

يلين الطبيعه بلزوجته قليل الغذا مولد للبلغم نافع

[illegible] والصدر والسعال الحادث من الحرارة

[illegible] كثير الغذا محمود

[illegible]

النفخ [illegible]

[illegible]

ويلين البطن ويذهب بخشونة الحلق ويزيد في

المني ويوافق الكلى والمثانة ويدر البول في

حب الاس حب الاس يغذو غذا يسيرا وهو بارد

يابس مقو للمعدة حابس للطبيعة بالعفوصة التي

فيه صالح لنفث الدم نافع للسعال لحلاوة فيه وكذلك

ربه وشرابه وليس شي في الاشربه يحبس الطبيعة

ويسكن السعال الا شرابه وشراب الخشخاش **في الزبيب**

الشامي انه ردي الغذا ردي للمعدة عسر

الانهضام بطي الانحدار لانه خشبي وهو حار في

الاولى يابس في الثانيه الرطب منه يطلق البطن

واليابس يعقله وهو اوفق للمعدة من الطري

ويغزر البول وهو عرضه للسدد [illegible]

لحلاوته **في البطيخ** ان جوهر البطيخ على الخلاف

انجاسه بارد مع رطوبه كثيره وهو في رطوبته في

الدرجه [illegible] الثانيه الا انه في المعدة الحارة خصوصا

اذا صادف هناك فضلاتها وكان شديد

الحلاوة جيد النضج واكله مما يلين [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] والاسهال [illegible] الا كثرى يستحيل
[illegible] لا [illegible] سريع الاستحاله من الصفرا
[illegible] البلغم اذا لم يستمرا على ما سبق وهو سريع
الانحدار عن المعدة والامعا لجلائه وكذلك
يدر البول ويقلع الوسخ والكلف والبهق والقوابى
ونزره اجلى من جرمه حتى انه ينقى الكلى و
المثانه من الحصى الصغار المتولد فيها والبطيخ
ردى للمعدة مغث والاكثار منه يولد الهيضه
الرديه وينبغى للمحرورين ان يتبعوه بالسكنجبين
او يتجرعوا عليه الخل وللمبرودين بما يسخن المعده
ويحلو البلغم عنها واصلح البطيخ من مقيئات الصفرا
والبطيخ المستطيل الحامض الذى يكون من القثاء
اكثر ونضج فانه لا يستحيل الى الصفرا وينتفع
به المحمومون والملتهبون لانه مع حموضته لا يخ
من جلا وبرد **واما البطيخ الهندى** فانه قوى الترطيب
والتطفيه نافع لاصحاب الحميات المحرقه ولمن يحتاج
الى [illegible] يتولد فيه بلغم رطب يقاوم مرار احادا ردى
[illegible] الكيفيه قليل الكميه لا يحب الى الاسهال و بدنه
ضعيف فاما واذا كان يمكن ان يبدل مزاج ذلك
[illegible] بالاشيا الحامضه فانها انفع فى هذا الوقت اوفق
[illegible] الحوامض [illegible] تقطيع وتلطيف ومثل

من القثاء

هذا البدن [illegible] واديم عليه السكنجبين
زاد هزال وضعف قوة واوهن معدته و [illegible]
نجح امعاره وان اديم عليه الحوامض التى معها قبض
لم يخل من تكثيف ذلك الخلط والزياده فى السدد
ان كانت فى كبده او مسامه ولم يرطب ايضا لان
القابض الحامض يجفف ولا يرطب فاما التفه
ولا سيما ماله غلظ جرم مع ادنى حلاوة كما على البطيخ
الهندى فانه يرطب ويبدل مزاج المرار ويولد
فى الكبد دما ما يصلح به رداءه الدم المرارى
فى العروق اذا امتزج به فى البطيخ انواع
قريبه من البطيخ الهندى فى قله الحلاوة وبعد
الاستحاله الى الصفرا وتبريد البدن وترطيبه
الا انها لا تبلغ شاوه فى لطافة الجوهر وشده
الترطيب سوى ان المحرور لا يحتاج الى [illegible]
واما الجمع فردى عسر الهضم ولا سيما ما صلب
وكبر منه فاما الصغار والرطب منه فدون ذلك
واذا اكثر منه يورث النفخ ووجع البطن **فى القثا**
والخيار هما باردان رطبان فى الدرجه الثانيه
يسكنان العطش ويبردان المعده وتقمعان الصفرا
ويدران البول الا انهما بطيا الانحدار تتولد منهما
فى [illegible]

ما الحتاب [illegible] خاصة جيد وحبة [illegible] احمد ما فيهما
اللباب وليس [illegible] محمود لعسر الانهضام
[illegible] غلظه وهما من طعام المحرورين ويضران
بالمبرودين والخيار العتد ابرد مزاجا من
القثا واعسر استمرا وبزره صالح للعطش الحاد
من الحرارة وبزر القثا خير من بزر الخيار في
ادرار البول وينفعان من السعال الحادث
من الحرارة ويلينان الصدر ويطفيان حرارة
المعدة واصل الخيار اذا طبخ بالما وتمضمض به
سكن وجع الاسنان **في القرع** ان القرع
يغذو البدن غذا باردا رطبا يسيرا جيدا فلذلك
يصلح للمحمومين ولمن به عطش وهو سريع
الانحدار للزوجته ورطوبته نافع من السعال
وهو ايضا سريع الانحدار للزوجته ورطوبته نافع
من السعال وهو ايضا سريع الفساد في المعدة
اذا ابطا فيها او كان فيها فضل ردي واحمد
ما اكل اصحاب المرة الصفرا وينبغي الا
يستعمله ان يتخذ بما الحصرم او بما الرمان او
الخل [illegible] اللوز ولذا عمل بالسفرجل [illegible]
[illegible] واصلح ما عمل به المحمومين واصحاب السعال
ان نطبخ مع [illegible] الشعير [illegible]

ان يسلق [illegible] رطوبته والمسلوق
منه والمقلو تذهب عنه كثير من رطوبته وليس
فيما يبقى منه في قوته واذا طبخ مع اللحم كان من
اسرع الاشيا واجودها انهضاما وان طبخ وحده
كان اعسر انهضاما ويجب ان يطيب بالتوابل الحارة
ليقل رطوبته ويعذب ويصير ذا طعم فيشتهيه المعدة
وتستمريه وهو بارد رطب في الدرجة الثانية
يطلق البطن ولا يدر البول ودهنه بارد رطب
جالب للنوم جيد للحر والسهر **في الباذنجان** ان الباذنجان
حار يابس في آخر الدرجة الثانية ودليل حرارته مرارته
وحرافته وهو يولد دما الغالب عليه الحرارة و
الحدة يستحيل بعد وقت يسير مرة سودا ويتولد
منها فساد اللون والامراض السوداوية ولصيرورة
الدم المتولد منه الى المرة السودا وماله من قوة
احداث الامراض السوداوية [illegible]
ما شرحوه بعض الاوايل انه بارد يابس واذا
اكل الباذنجان نيا كما هو عادة اهل العراق فهو
احرى بان يبثر الفم ويسخن الدم ويحرقه ويعجل
في توليد هذه المضار ما اكل منه مشويا بلا دهن
لانه [illegible] الحدة [illegible] ولا [illegible]
[illegible]

[illegible]
وينفي عنه [illegible] يصلح البورق واما اذا سلق
في الماء اولا سلقة خفيفة بعد ان ينزع قشره
ثم يعمل منه البوراني بدهن عذب كدهن اللوز
او دهن الجل فهو جيد ربما لا يضر البتة لذهاب
الحدة عنه واولى بان لا يتولد منه الامراض
السوداوية وهو جيد للمعدة التي تبغي الطعام
دائما ردي للعين والراس وهو تفتح لسدد الكبد
والطحال واذا طبخ بالخل ذهب عنه اضراره بالراس
وبقي تفتيحه للسدد والمشوي منه اصلح للمعدة
والمطبوخ بالخل اوفق للمحرورين واصحاب الاكباد
الحارة والاطحلة الغليظ حتى انه ينفعهم نفعا
بينا والحديث منه اجود من العتيق واقل
ملوحة وليس له بانفراد نسبة الى عقل البطن
وامساكه واقماعه المجففة في الظل نافعة من
البواسير نثورا وطليا وبخورا **في الكماة** هي عديمة
الطعم تقبل جميع الطعوم باردة رطبة غليظة الجوهر
عسرة الانهضام ينبغي ان تؤكل بالاباذير والمري
لانها ان انهضمت فليس الخلط المتولد منها برديء
وان لم يحكم انهضامها يتولد منها خلط بلغمي غليظ
يورث امراضا بلغمية [illegible] **[illegible]**

من انواع [illegible] رديء يستفيد
مما يجاورها عندنا نوعا يعرف ذلك [illegible]
والنطويس [illegible] المنكر ولزوجتها و[illegible]
عفونتها ونباتها عند اجحار الهوام والاشجار الردية
والمختار الجيد منه الشديد البياض [illegible]
برده من برد الادوية القتالة ويعرض من اكثاره
الذبحة والخوانيق والهيضة الصعبة وبرد الا
طراف وعسر البول فلذلك تركه احمد من التعرض
له وسبب فضل ذكر الكماة على الفطر في قلة الرداءة
ان الكماة تنبت في مواضع رملية قليلة الرطوبة
والفطر تنبت في المواضع الندية **واما الغوشنة** فهي نوع من الكماة
قريبة من الكماة باردة رطبة وهي اقل بردا منه واصلح
فيها نورقية وملوحية نافرقها عند السلق [illegible]
السلق وليس له من الغلظ واللزوجة ورداءة
الخلط ما للكماة وهي تؤكل بالحموضات [illegible]
كلازة الغضاريف **واما الكشنج** فهو من جنس الكماة
[illegible] مجتمع في عظم الكلية واكبر منها [illegible] الجوز
جدا لكنها غاير المعاوير ابيض الاصول ينبت في
الرمال نبات الكماة لذلك يكثر ببلاد ما وراء النهر
وخراسان ايضا [illegible]
مصر [illegible]

واسلاقه يؤكل بالمرى والزيت والملح واصغر
في الريباس الريباس بارد يابس في الثانية عاقل
للبطن مطفي للحرارة مسكن للصفرا والدم قاطع للعطش
مقوي للمعدة مانع للغثيان والقي الحادث عن
حرارة المعدة وينفع من الحصبة والجدري والطاعون
والوبا له قوة حماض الاترج والحصرم في قصب السكر
قصب السكر حار رطب باعتدال يلين الحلق والصدر
والرية ويجلو الرطوبة التي فيها وينفع من السعال
ويدر البول ويذهب الحرقة اللازمة عند خروجه
ومعه نفخ ورياح فمن اراد ان يقل نفخه فليقشر
ويغسله بالما الحار ويبرده فانه يقل نفخه وفيه
معونة على القي والصمغ الذي يوجد عليه كالملح
يجلو العين واما الاجاص البري وثمرة العليق
وعنب الثعلب فغذاوها يسير جدا ومع ذلك
رديه للمعدة وقيل انها يورث اخلاطا وثمر
العليق اذا اكل وهو بين النج والنضج عقل
البطن وحب السمنة حار يزيد في الباه ويسمن
وكذلك حب الذلم واما البلوط والشهدانج والسمسم
والخشخاش وحب القلقل فقد ذكرت في الحبوب
والبزور في العسل طل كالمن الخفي يقع على الزهر
وعلى غيره فيلتقطه النحل ويجمع في خوصله ثم تقذفه

وى

تنبيه

ويكون للادخار ما يتلقى غذاوه ويجتمع منه الكثير
وقد تاثر من جوار مزاجه ولونه وطعمه ورايحته
على حسب ما يقع عليه ويجتني منه فما سقط منه
على ورق النبات الحار اليابس مثل الصعتر فهو
اسخن واحد والمجتني من الافسنتين حتى الا
نها الطيبة طيب الرايحة الصادق الحلاوة الصافي
الذي ينفذ فيه البصر لصافيه ومذاقه حريفه لذيذه
واذا دفع بالاصبع امتد الى الارض ولم ينقطع لتشابه
اجزايه والغليظ كثير الموم والرقيق كثير الفضول
والربيعي اجود من الصيفي وكله حار يابس في الثانية
الانوعا منه رديا سميا حريفا جدا حتى ان شمه
يعطس واكله يورث ذهاب العقل والعسل
التي لطيف جلا لما في من البلغم وفيه تحليل و
حدة يطلق البطن ويهيج القي وينقي القروح
الوسخة وينال منه البدن غذا اقل مما ينال من
المطبوخ لانه ينحدر قبل ان ينهضم ويغذو البدن
ويولد نفخه في المعدة والامعا واذا طبخ العسل
ذهبت عنه حدته وقل جلاوه ولاسيما اذا اصب
عليه ما اكثر ونزعت رغوته فعند ذلك لا يهيج
البطن ولا ينفخ بل ينفذ الى البدن بسرعة ويدر
البول وينفع السعال ويكون غذاوه اكثر وهو من

وهو من اوفق الاشيا للابدان البارده من قبل السن
اومن قبل مزاجها الطبيعي لانه ينهضم فيها ويصير دما
وفي الابدان الحاره اليابسه يستحيل صفرا قبل ان
يصير دما واذا انقلب الى المرار لم يمكن ان يغذو
ويدفع مضرته عن الشبان والمحرورين الخل
والربوب الحامضه والعسل يجفف مفردا واذا
خلط بالما يرطب لان العسل ينفذ رطوبة الما الى
الاعضا فيصل اليها ويرطبها ويدر البول ايضا لهذا
السبب واذا تناول العسل من الغالب على بدنه المرار
اطلق بطنه لان العسل يزداد حدة في بدنه فيهيج
البطن واذا تناوله من الغالب عليه البلغم عقل البطن
بطنه من قبل نقصان حدته ومن قبل انه تنفذ الرطوبة
البلغمية التي في المعدة حلاوة فاذا حلت دعت
الكبد الى اجتذابها فتنفذ اليها والى ساير البدن
في السكر ان السكر شبيه القوة بالعسل في الجلا
والتحليل الا ان حلاوته اقل من حلاوة العسل فلذلك
لا يعطش ولا يسخن اسخان العسل وحرارته في
الدرجة الاولى وكذلك رطوبته والعتيق الى
اليبس ما هو وغذاوه اكثر من غذا العسل وهو
لا يضر المعدة كما يضر العسل الا المعدة المرارية
لتهييجه اياها وهو ملين للطبع بجلايه والاحمر

اقوى في ذلك وليس الطبرزد اعني التنديد اليابس
ملين للطبيعة وهو ابرد الانواع واجودها يسكن
السعال ويلين الصدر وينفع المثانه والكلى في
اما السكر العشر وهو من ينبع على العشر بالحجاز
كقطع الملح وكالمصطكى وفيه عفوصة ومرارة فهو
ينفع الاستسقا اذا شرب مع لبن اللقاح ويحد
البصر اذا اكتحل به **واما الفانيد** فالسجزي منه يلين
البطن ويكسر الرياح ويسخن اسخانا بينا والخراساني
دونه في الاسخان والفانيد يلين البطن والصدر
وينفع السعال ويسخن المثانه والكلى **في الترنجبين**
واما الترنجبين فهو الى الحرارة ما هو في الاولى
قريب من السكر يلين الحلق ويسكن السعال
ويسهل بالخاصيه ويعرض الترطيب والادخا[illegible]
ويضعف المعدة واجوده الطري الابيض **اما [illegible]**
اقل حرارة منه واقوى اسهالا **في البقول** اول البقول
كلها لا ينال البدن منها الا اقل ما يكون من الغذا
والذي ينال منها ما لي رقيق [illegible]
به ولا يكاد ينهضم ما يتناول منها غير مطبوخ في
ذلك انها قد عدمت في طبايعها النضج والبلوغ
بل توجد فجة من اول منبتها الطعم [illegible]
ثم تصير بالجمع اصلبه واعسى وكذلك البقول

ابس

النبات كلها رديـة الغذاء الا ان الحريف منها مولّد
للمرار والتى لاحرافة لها ولا تنضج فانها مولد للبلغم
حتى السلق مع بعده من توليد البلغم للبورقية
التى فيه وسرعة خروجه من البطن وجميع النبات
الحريف التى توكل كالصعتر والفوتنج والنعنع
والسداب فانها ما دامت طرية وفى النشو
تكون ناقصة القوى لكثرة ما فيها من الرطوبة
فلذلك قد تغذو غذاء كالاغذية الملطفة فاما
اذا يبست اشتدت كيفياتها وانتقلت عن ذلك
عن ان يكون غذاء وصارت دواء لا تصلح الا
لتطييب الطعام ومن النبات ما جل جوهره انما
هو فوق الارض منه وذلك اشرف حرارته
اجزائه والغذاء الذى يجتذبه الاصل من الارض
تستلبه القضبان والورق منه الى نفسها ولا
تدع منه الا بقايا يسيرة كانها نفايته فيكون
غذاء الاصل من تلك البقايا فلذلك كانت قضبانه
وورقه اقوى من اصله واكثر فضل طبيعته تغذيه
الاصل وتنميته وتقذف ما لم يستحكم نضجه فى
الاصل الى الورق والقضبان فلذلك صار اصله
اقوى واعظم من قضبانه كالفجل والبصل والشلجم
وما اشبهها وقد توجد للطبيعة فى الحيوان كذلك

وذلك كالخس والكرنب والهندبا وما اشبهها من النبات ما جل جوهره فى اصله

تستعمل انما فضل غذايه فى تكوين اعضاء منه ليست
باضطرارية كالقرون والشعر وما اشبهها وكذلك كل
نبات اكثر ما يوكل منه اصله فبزره وقضبانه لا تكاد
توكل وكل نبات توكل بزره او ثمره فلا يكاد توكل
اصله وجميع اصناف البقول ما كان منها بريا
فهو اشد يبسا ولذلك يكون اردا غذاء واشبه
بالدواء وما كان منها بستانيا فهو اكثر رطوبة وما
نبت فى المشرقة والمواضع العطشة اقوى فى بابه
والبقل الذى هو فى طبعه لين اذا طبخ صار كالسويق
وصار عسرا نهضاما كالكراث اذا طبخ ولما كانت
البقول اقرب الى الدوائية من الفواكه والثمار
كثيرا فينبغى ان يتناول منها تدعو اليه الشهوة
شى قليل ويتحرى ان يكون مما يحمد منها ويناسب
المزاج والحال والوقت الحاضر

فى الخس

ان
الخس افضل البقول كلها والدم المتولد منه اجود
من الدم المتولد من جميع البقول وهو سريع
الانهضام لا يحبس البطن لانه لا قبض فيه ولا يطلقه
لانه ليس فيه حدة ولا ملوحة ولا جلاء وهو بارد
رطب فى الدرجة الثانية والمسلوق منه اكثر غذاء
وهو مقو للمعدة لاسيما فى اول نباته وآخر لما
فيه من المرارة اليسيرة بطبعه ويبرد لاسيما اذا اكل

مع الخل وقد يعطى المفصودون والمحتجمون
اياه لذلك وما لم يتولد فيه لبن فهو ابرد يجلب النوم
ويزيد في اللبن ويسكن العطش وغير المغسول
منه اجود لان الغسل يزيد في رطوبته وادمانه
يورث ظلمة البصر وهو قاطع للباه خاصة بزره
ددى فما يلتمس من باب الولد من الكيس و
الذكاء والنجابة ضار جدا لمن يحدث خلط
يحتاج الى ان ينفث نافع لاصحاب السعال اليا
بس والنزلات الرقيقة وكان جالينوس ياكل
كل ليلة بقيلة من خس وقال اني شيخ هم
يشفيني النوم **في الهندبا** ان في الهندبا قوى
مختلفة يدل عليها طعوم المختلفة من المرارة
والقبض والتفه والغالب عليه الجوهر البارد
وخاصة البستاني منه والحق كلما كان اشد مرارة
كان الدم المتولد منه اقل جودة واوفق ما يوكل
ما يسلق ويوكل بمري وزيت واذا سلق و
طيب بالخل حبس البطن وهو قريب من الخس
غير انه اقل بردا ورطوبة وليس معه من التطفية
والترطيب وتسكين العطش ما مع الخس وخا
صته تفتح سدد الكبد والنفع من اوجاعها
الحارة والباردة واقواه في ذلك اشده مرارة

ولا يخلو ذلك من حرارة ما وهو مقو للمعدة خاصة
البري منه وطبعه بارد يابس في الاولى و
البستاني بارد في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس
صالح للمعدة والكبد الملتهبين نافع بعد الفصد
والحجامة اذا اكل بالخل ليس بموافق لاصحاب
السعال والمبرودين وان اتخذ ضماد من دقيق
الشعير وماء الهندبا نفع الخفقان وجميع الاورام
الحارة واصله ينفع من لذع العقارب واذا اتخذ
مع الخيار شنبر نفع من اورام الحلق **واما الطرخشقوق**
نافع من لسع العقرب فاليبس اغلب عليه وهو
مقو للمعدة دابغ لها نافع من لسع العقرب ضمد
به او شرب من مائه **في الملوكية** وهي الخبازي
البستاني ان هذه البقلة من الرطوبة واللزوجة
ما ليس للخس ولذلك هي سريعة الانحدار
جيدة الغذاء لاسيما اذا اكلت مع زيت ومري
كثير وغير ذلك مما يقطع لزوجتها وينقص رطوبتها
وهي في الانهضام على كل حال متوسطة وما يتولد
منها وان كان لزجا فليس بغليظ ولا بارد
الا انه مائل الى البلغم وما ينال منه البدن من
الغذاء اكثر مما ينال من ساير البقول وهي رديه
للمعدة ملينة للبطن نافعة للسعال ملينة لخشونة

غرمابير
بندباي بريت

قصب الحرير والصدر وبزرها واوراقها اذا دقت
ووضعت على لسع الزنبور حللت الورم وهي
باردة رطبة في الاولى وقيل معتدلة في الحر
والبرد رطبة وقال جالينوس هي تعين من البرد
فيها سخونة يسيرة لذيذة **في السلق** الذي في السلق
رطوبة بورقية تجلو جلاء يسيرا وبها يهيج البطن
للانطلاق ويلذع المعدة وكذلك هو من الاغذية
الرديه للمعدة وماؤه يطلق البطن وجرمه يعقل
ويولد البلغم وغذاؤه غذاء يسير ليس بالجيد لكنه
اعسر خروجا من البطن من جميع البقول وهو
بارد رطب في الاولى ولاجلائه مركب القوة
قال بعضهم انه حار رطب فيه تلطيف وينفع
لسدد الكبد والطحال لاسيما اذا اكل مع الخردل
ولا اقل من ان يوكل مع الخل ويصلح المحرورين
اذا اتخذ منه باردة مع الماست او طرح في الطفشيل
اذا لم يكن معه الحمص والبصل والجزر والافاويه
واصوله اعسر نزولا واكثر نفخا واردا للمعده
من قضبانه ويصلح للمبرودين بالمري والافاويه
والابازير وقيل ان الاسود منه يعقل البطن والابيض
مطلقه وماء اصله ينفض فضول الدماغ اذا استعط
به وينقي الابرية ويحقن به لاخراج الثفل والسلق

الاحزاز

والسلق قد يضمد به الاورام مسلوقا وغير مسلوق
فيحللها **في الاسفاناخ** غذاؤه جيد سريع الانحلال
جيد للحلق والرية نافع للسعال وفيه قوة جالية غسالة
بها يلين البطن وهو بارد رطب في الدرجة الاولى
وقيل معتدل في الحر والبرد ولذلك توافق المحرورين
والمبرودين الا ان الاوفق ان يتخذ للمحرورين
بكشك الشعير ودهن اللوز فيكون نافعا من الحمى
والسعال مع يبس البطن واما المبرودين فيتخذ
لهم باللحم السمين والارز مع الافاويه فلا يكون له
ما يكون لاكثر البقول من النفخ وكثرة اللعبة من
الدم **في الحماض** ان البقلة الشبيهة بالهندبا
المدعوة بالحماض باردة يابسة في الدرجة الاولى
قابضة والحامضة منها قوي بردا او قبضا يدبغ
المعدة ويطفي الصفراء والعطش ويعقل البطن
خاصة ان طبخ بماء السماق وبماء الرمان والانبرباريس
واما التي ليست بحامضة فهي تولد خلطا محمودا
وقوتها مركبة من قوة تحلل قوة تشد وهي شبيهة
الطعم والقوة بالسلق الا ان السلق اطيب منه
وفيها رطوبة لزجة ليست بمخاطية بها يطلق البطن
اذا طبخت بالماء ودهن اللوز واللحم السمين وبها
ينفع السعال العارض في الاعضاء المرتبة الصفرا الازلا

قها

اياها وتعزيتها تسخ بزوجتها وبزرها بارد في
الاولى يابس في الثانية تحبس الطبيعة وتنفع من
اليرقان واصولها مع الخل نافع من الجرب والقوابي
ضمادا وطبيخ اصولها نافع من الحكة نطولا **في**
الكرنب ان الكرنب مختلف المزاج في الرطوبة فهو يجلو
ويسهل لحدة فيها وجرمه لما فيه من قوة التجفيف
يعقل البطن وهو من الاغذية الملطفة يغذو
غذا يسيرا ويولد دما رديا ليس بمحمود يتولد
من ادمانه المرة الصفرا والسودا، وان طبخ
باللحم السمين او الدجاج قلت غائلته وهو نافع
من ظلمة البصر التي من الرطوبة ضار للبصر الصحيح
ليبسه ويكسر عادية الخمار ويخفف السكر وينفع
من وجع الظهر العتيق ووجع الركبة وهو حار
يابس في الاولى يشوش الاحلام ويضر المعدة
وبزره يقتل الديدان وينقي الكلف ويفسد
المني اذا احتمل وقضبانه اذا احرقت يجفف
ويحلل تجفيفا وتحليلا قويا شديدا وفقاحه
يدر الطمث واصل الكرنب اصلح للمعدة وادر
للبول واما الكرنب الشامي وهو القنبيط فهو
اكثر غلظا وابطا في المعدة واكثر توليدا للسودا
الا انه اقل حرا **في القطف** ان القطف فهو

اسفاناخ او في الز

البرس بارد في الاولى رطب في الثانية جيد
الغذا يغذو غذا باردا رطبا صالحا للمحرورين
والمحمومين وهو مع ذلك سريع الانحدار و
النفوذ في البدن للزوجته ورطوبته لا لبورقيته
فيه وحدة وفيه مع هذا شي من التحليل يلين
الطبيعة وينفع اليرقان والاكباد الحارة والاورام
الحارة في ابتدائها ضمادا وفي بزره قوة تحلل
وتنقي ولذلك ينفع من اليرقان الحادث بسبب
سدد الكبد **في البقلة اليمانية** هي باردة
رطبة في الثانية ولذلك يكون الدم المتولد منها
اقل جودة من الدم المتولد من القطف واقل
موافقة للمعدة الا انه اوفق للمحرورين وانفع
للسعال الحادث من الحرارة والعطش الحادث
من الصفرا ويلين الطبيعة وينفع اصحاب
الحميات المحرقة واليرقان **في البقلة الخراسانية**
هي البقلة الحامضة الشبيهة اوراقها باوراق
الكرنب النبطي يعقل الطبيعة ويطفي حدة الدم
والصفرا وهي باردة في الاولى يابسة في
الثانية تشهي الشهوة الفاسدة من قبل الحرارة
ويصلح للمحرورين **في بقلة الحمقا** وهي التي
تسمى الفرس والفرفخ والرجلة وبقلة الزهرا

والبقلة المباركة والبقلة المطلقة غير مضافة الى
شي وهو الموصوف بصفة هي باردة رطبة وغذاؤها
يسير ومحمود وبرودتها في الدرجة الثانية
وفي ورقها لزوجة وفي قضبانها قبض فهي
تنفع من الضرس ومن نزف الدم ونفثه ومن
السحج وتطفي الالتهاب والعطش وتقطع الاختلاف
الكاين من الصفراء وتسكن اللذع وتقطع القي
المراري وتضعف الشهوة وبالجملة هو من
طعام المحرورين اذا القي في انواع طبيخهم
المبردة كالحصرمية والمضيرة ولا يصلح للمبرودين
الا ان تخلط بالنعناع والكرفس وهي تنفع من
التهاب الكبد والمعدة شربا وضمادا وعصارتها
تنفع من الصداع الحار والاورام الحارة طلاء
وبزرها ايضا تسكن العطش وتنفع من السحج
وتقطع النزف والنفث وهو بارد في الاولى
معتدل في الرطوبة واليبس واذا قلي يصير حا.
في الدرجة الاولى والبقلة للزوجة ورقها و
قبض قضبانها يطلق البطن ويمسكه على حسب
استعداد الابدان لذلك
ان الجرجير
يسخن اسخانا بينا جدا ويلطف ولذلك لا ينبغي
ان يوكل وحده لانه يصدع ويسدد ويظلم العين

ويكون غليظا بالخس والهندبا يعتدل وهو مهيج
للباه فان اكل مع الخبز وشرب عليه السكنجبين
قل بخره الى الراس وذهب ما يهيج من الانعاظ
وليس مع حرارته يوافق لمن يعتريه النفخ والرياح
لانه منفخ وهو حار في الثانية رطب في الاولى يلين
الطبيعة ويهضم الطعام ويدر البول

في الباذروج

ان هذه البقلة ردي الغذا جدا ضارة للمعدة
عسر الانهضام الا انها تدخل في اعداد الاغذية
اللطيفة وهي حارة يابسة في الدرجة الاولى
وفيها رطوبة ليس بطبيعتها ولكن من جنس الفضل
ولذلك يظلم البصر ان اكثر منها وفيها خاصية
التفريح وعطريته وقبض بحسانها الا ان عاقبة
تفريحها ليست بمحمودة ان استكثر منها لانها تولد
دما رديا سوداويا وتجفف الصدر والرية
وهي سريعة الفساد تنقلب الى المرار سريعا
فتولد الرطوبة الفضلية التي فيها وتدر البول
واللبن وتطلق البطن وقال بعضهم هي
في طبيعتها حابسة للبطن ويشبه ان يكون فيها قوتان
متضادتان كما في الكرنب فمتى عاودت الطبخ لها
يسيرة تذهب القوة المطلقة التي فيها اطلقت البطن
ومتى عاودت القوة الحابسة حبست البطن وقال

يبس للباخرية بانها تجفف المنى واللبن وتقوى
المعدة اما تجفيفها للمنى واللبن فلا يكاد يكون
لان حرارتها لا تجاوز الدرجة الاولى ومعها
رطوبة فضلية كثيرة فهى بادرارهما اولى منها
بتجفيفهما كما ذكر المتقدمون الا ان يراد بذلك
ان ادمانها يولد خلطا سوداويا مضادا في
مزاجه للبن والمنى فيجففهما واما تقويتها لفم
المعدة فليست ببعيدة للقبض الذى فيها وهى تنفع
من لسع الزنابير وضعت على موضع اللسع
وتسكن العطش اذا شم وماؤها يجلو العين
اذا اكتحل به ومع الخل والكافور يقطع الرعاف
اذا وضع في الانف بفتيلة وورقه اخضر يعمل
من برص وبزره نافع من الصرع وادرار
البول **في النعناع** هو الطف البقول الماكولة
جوهرا وهو حار في الثانية يابس في الاولى
وحرارته ايسر من حرارة الفوتنج النابت
على الانهار وفيه رطوبة فضلية ولذلك ينفع
لخاليس المكثير ويهيج الانعاظ ويقوم
قابضه بها تقوى المعدة والكبد الباردتين
ويعين على الهضم ويشهى الطعام ويسكن الغثى
من البلغم والفواق والجشاء ويسكن الهيضة

ويذو

العطش س

او عبد المنى وتقتل الديدان **في الطرخون** حار يابس
في الثالثة يبطئ في المعدة حسن الانهضام ويجفف
الرطوبات ويحدث وجع الحلق جيد للقلاع
في الفم اذا مضغ وامسك في الفم زمانا طويلا
في البادرنجبويه حار يابسة في الثانية تقوى القلب
وتعين على الهضم وتفتح السدد فى الدماغ و
تصفى الذهن وتنفع من الخفقان والهم والوسواس
وعلل القلب الباردة وتفرح القلب وتقويه
بخاصيته تعينها عطريته وتلطيفه وقبضه وتنفع
من جميع العلل البلغمية والسوداوية وتطيب
النكهة **في الرشاد والحرف** حاران يابسان
حريفان رديان للمعدة يسخنان المعدة والكبد
ويقطعان ويلطفان الاخلاط الغليظة ويخرجان
الدود ويحركان شهوة الباه وينقيان الرية
ويحدران رطوبة بلغمية بيضا الى المثانة اذا
اكثر من اكلهما حتى انه يحدث منهما كثيرا تقطير
البول ولا يصلحان لاصحاب الامزجة الحارة
البتة **في الكرفس** ان الكرفس ان اكل نيا
او مطبوخا يدر بلطف البول والطمث واللبن
وهو الذ واصلح للمعدة من ساير البقول التى يتاكل
وعلى طريقته الا ان انهضامه عسر وانحداره

ليس بسريع على ما فيه من الحرارة وليس ينبغي ان
تقدم على الطعام لذلك وهو حار يابس في الثالثة
خلل الرابع ويفتح سدد الكبد والطحال و
يصدع ويضر اصحاب الصرع والحبالى والمرضع
لايراثه المرضع صرعا وهو صالح للمعدة مسكن
للغثي محرك للحشا بتحليله نافع من البخر وينبغي
ان يجتنب اكله اذا خيف من لذع العقرب
لان لكايته عند ذلك اشد وذلك لتفتيحه
سدد الاحشاء حتى ينفذ السم الى جميع البدن
او لخاصية فيه **في الكزبرة** هي بقلة اشبه البقول
منه بالغذاء وليست مما تؤكل مفردة والمعلوم منها
يعلم ما يعده الكثير من الحس من التنويم والتخدير
غير انها لا تبطر وانما تصلح ان يقع في الطبيخ
لتطييب الطعام ومنع بخاره عن الصعود الى
الرأس وايقافه في المعدة حتى يتم هضمه و
تلك هي خاصتها ولذلك ينفع اصحاب زلق الامعاء
والاسهال ومن لا تحتوي معدته على الطعام و
خاصة اذا اكلت مع السماق وهي مركبة القوى
والغالب عليها البرودة واليبوسة وفيها قبض و
لذلك ينفع ماؤها من الرعاف والقلاع وبثور
الفم وهي تحلل الاورام الحارة وتسكن ضربانها

والاكثار منها يظلم البصر ويخلط الذهن واما
اليابسة فهي الجلجلان فشديد اليبوسة تقوي
المعدة وتعقل الطبيعة وتقطع النزف اذا قليت
وينفع من الخفقان الحار وينفع القيء ورطبه
ويابسه يكسر قوة الباه ويجفف المني **في القنابري**
وهو البرغست حار يابس في الاولى لطيف جلاء
قطاع مطلق للبطن مفتح لسدد الكبد والطحال
وينبغي ان ياكله المبرود بن اسفيدباجا وكذلك
من يريد اطلاق بطنه الطبيعة واما المحرورون
فيسلقونه ثم يتخذونه بالخل والمصل ونحو ذلك و
فيه جلاء قوي يجلو البهق والكلف واما اصله
اذا استعط به يخرج الرطوبات الغليظة من الدماغ
في الهليون وهو المسمى مارجوبه حار في الاولى
معتدل في الرطوبة واليبس والبستاني ارطب
اكثر غذاء يولد المني ويحرك شهوة الباه ويدر
البول وغذاؤه متوسط في الكثرة والقلة وفيه بعض
الجلاء ولذلك ينفع السدد ويلين البطن وينفع من
وجع الظهر ويسمن الكلى وينقي المثانة صالح للصدر
والرية وهو يؤكل مطبوخا باللحم ومطبخنا بالمري
والزيت ويتخذ منه عجة ومن كان محرورا فليطرح
منه في المضير ونحوها **في اللفت** وهو الشلجم

ورا ... عان ... ورد ...
... سقيه

ان اصلح [illegible] المطبوخ فليس شي مما هو في
جنسه من النبات اغذى منه الا ان غذاه [illegible]
من المعتدل فلذلك ينبغي ان يصلح بجودة السلق
والدم المتولد منه متوسط في ما بين الجيد والردي
وهو مما ينفخ وينعظ في المني ويزيد ويصلح لمن
يريد ان يخصب بدنه وفيه قوة ملطفة بها يدر
البول وهو حار في اول الدرجه الثانيه رطب في
الاولى يلين الحلق والصدر ويسمن الكلى و
الظهر وينفع من ضعف البصر الحادث من
الرطوبه وليس موافق للمحرورين الا بالخل و
قضبانه الرخصة ان اكلت مسلوقة ادرت
البول وما اللفت نافع من الخضر الحادث في
الاطراف من البرد ومن النقرس ووجع المفاصل
نطولا وبزره نافع من السموم **في البصل** ان البصل
مسخن ملهب معطش يلطف الاخلاط الغليظة
اللزجه ويقطعها ويفتح السدد ويغذو البدن
غذا يسيرا ان طبخ مرتين فاما قبل الطبخ فليس
يغذو بل يصدع ويضر الراس والعين الا انه
يصلح لمن قد ذهبت شهوته لبلغم كثير في معدته
وان طبخ ذهبت حدته وولد البلغم وكان صالحا
للسعال وخشونة الصدر [illegible]

الدرجه الرابعه يابس في الثالثه وكثير رطوبه كثر من
تقليه وتنفخه تحرك شهوة الباه وتزيد في المني
وكذلك كل ما كان اجف كان اقل توليد الرياح
والطويل منه اشد حرافة من المستدير والاحمر
من الابيض واليابس من الرطب والني من
المطبوخ وهو يفتق الشهوة حتى يشتهي ويطيب
الطبيخ ويذهب بزهومة اللحم ويلين البطن و
يحسن اللون ويحد البصر اذا اكتحل بمايه مع العسل
ولا يصلح للمحرورين الا ان يصلح بالخل والمخلل
لا يضر الراس وله خاصيه في دفع ضرر المياه
ودفع السموم والاكثار منه يولد خلطا رديا ويفسد
العقل والدلك به ينبت الشعر في دا الثعلب ويزيل
يذهب البهق اذا طلي به بالخل وماوه ينفع من
ثقل السمع اذا قطر فيه ويفتح افواه البواسير اذا
احتمل وينفع من عضة الكلب الكلب اذا نطل
به **في الثوم** ان الثوم اشد حرارة ويبسا واقوى
فعلا من البصل الا انه يسخن البدن اسخانا شبيها
بالغريزي وهذه افضل خلة فيه ويجود الهضم ويحلل
الرياح ويفشها حتى انه يمنع تولد القولنج الريحي اذا
ادمن ويطلق البطن ويدر البول ويجفف المني
ويعطش [illegible] الحادث من البلغم

المنو للمعدة وينفع من وجع الظهر والورك العتيق
ويحمر اللون ويرقق الدم ويفتح السدد ويلطف
الاغذيه البارده الغليظه ويضر بالعين ويضعف
البصر اكثر من البصل لقوة تحليله وشدة تجفيفه
وغذاوه نزر وخم وهو اشبه بالدوا منه بالغذا
واذا طبخ ذهبت عنه الحرافه وغذى غذا
صالحا ليس برديء وهو حار يابس في الرابعه ردي
للراس والكلى يخرج حب القرع ويلين البطن
وينفع السعال المتقادم وينفع من جميع الاعلال
البارده وداء الثعلب ووجع الاسنان من البروده
وهو يقوم مقام الترياق في لسع الهوام وينفع من
عرق النسا اذا احتقن بمايه ومن عضه الكلب
الكلب اذا ضمد به **في الكراث** الكراث اقل
اسخانا وتصديعا واظلاما للبصر من الثوم و
البصل وهو حار في الثالثه يابس في الثانيه بطيء
الهضم ردي للمعدة يولد كيموسا رديا وفيه
قليل نبه يقطع الدم الجاري ويلطف ويقطع
الاخلاط اللزجه ويحلل الرياح الغليظه فلذلك ينفع
اصحاب البواسير اذا سلق في الما مرارا ثم جعل
في ما بارد وطجن بزيت وينفعهم ايضا ضمادا
وعصارته مع الخل والكندر تقطع الرعاف

وبزره اذا قلي وخلط مع حب الآس ينفع من
الزحير واختلاف الدم الحادث من قبل المعده
واذا طبخ الكراث مع الشعير نفع من الربو الحادث
عن الاخلاط الغليظه وهو يحرك شهوة الجماع و
يعين على الاكثار منه ويشوق شهوة الطعام الا
ان ادمانه يصدع ويظلم البصر ويرى احلاما
رديه وينفع من ذلك الخل وسائر ما منع صعود
البخار الى الراس وهو يدر البول والطمث وينضج
قروح الكلى والمثانه ويقطع الجشا الحامض و
بزره يقتل الدود في الاسنان اذا بخر به مع القطران
والجلوس في طبيخه نافع لحساوة الرحم والكراث
الشامي اقل حرارة ويبسا من النبطي **في الفجل**
الفجل حار غليظ طويل الوقوف في المعدة بطيء
الانحدار عنها فلذلك يعفن ويعفن ما يلقى من
الطعام ويحدث الغثيان والجشا المنتن واذا
اكل بعد الطعام مع المري لين البطن وغذاوه غذا
رديا لان الغالب عليه الحرافه وتلك الحرافه تقطع
ماده البلغم الذي في المعده وتذيبه وتسقيه بالقي
ويدر البول ويفتت حصى الكلى والمثانه وورقه يفعل
ذلك اقل مما يفعل اصله الا انه اهضم للطعام من
جرمه وابعث للشهوه وقيل بل هو امرا من جرمه

وليس له واحد منها يهضم الطعام كسائر البقول
الملطفة ولكن البقل يهضم نفسه والقاهرة ...
الربيعي الضعيف الجسم الحاد الحريف منه يهضم الطعام
كسائر البقول الملطفة والخريفي العظيم الجسم الذي
يتخلخل شيئا لا يقدر على هضم الطعام لقلة حدته
وكثرة رطوبته والسوق التي تخرج له في الربيع
اذا اكلت مسلوقة بالزيت والمري تغذو اكثر
مما تغذو والبقل الذي اكل نيا على ان غذاه قليل
والبقل المطبوخ نافع لاصحاب السعال المتقادم
ويتولد منه رياح غليظة نافخة جدا ولاسيما
مع الاغذية الغليظة كالكشكية ونحوها ويولد
نفخا ورياحا لا في اسفل البطن بل في اعلاه ولذلك
قيل ان ادمانه يصفي الحواس وذلك لتسخين
بخاره سخونة تلطف بعض التلطيف وورقه
يفتح سدد الطحال ويزيل اليرقان الحادث منه
ويحد البصر ويسفع من وجع الاذن الحادث
من البرودة ويزيل الخضرة الحادثة من الضربة
وبزره اقوى منه يزيل البهق الاسود اذا طلي
به مع الكندس واحمد البقل ما رق ولم يعظم
والاكثار منه يحدث المغص ودهنه حار لطيف
محلل يسفع من الوجع الذي من البرد والريح الغليظ

في الجزر ان الجزر يوكل نيا ومطبوخا وغذاه
اقل من غذاء الشلجم وبزر اشبه من الجزر البستاني وهو حار في
الثانية رطب في الاولى عسر الانهضام يدر
البول ويدر الطمث وبزره اقوى في ذلك وقيل
قوة نافخة يهيج الجماع والبري احر واقوى في تحريك
الباه والجزر ليس بضار للصدر والرية وليس
بموافق للمبرودين وهو كثير النفخ بطيء النزول يسخن
الكلى وله حرافة حين ينبغي ان يسلق مرارا ويوكل
باللحم والمري والخل واسفيدباج بالتوابل يصلح
للمبرودين **في الحرشف** وهو الكنكر قيل انه حار
اسخن من الهليون والطف واقل رطوبة وقيل
معتدل في الحرارة والبرودة رطب في الثانية وقيل
حار في الاولى وقيل بارد رطب وقيل بارد يابس
ولا يبعد ان يكون اصنافا مختلفة الطبائع بحسب اختلاف
البلاد والبقاع والبقلة التي تسمى عندنا ...
اظنه من انواع الحرشف والمشهور من انواع الحرشف
انه حار منفخ زايد في الباه مدر للبول مسخن للكلى
مذهب لنتن العرق مخرج لما في الرية من الاخلاط
الغليظة والاكثار منه يولد صداعا ووجع الضرس
في السداب الرطب منه حار يابس في الثانية وهو
اطرد المستعمل ... وانفعها للاعضاء السفلى

وقد يعرض [illegible] غير [illegible] جيد للمعدة و
لمن يسرع اليه الصداع وهو خاصية يجفف المنى
و يسكن شهوة الجماع لشدة يبسه ويكد هضم [illegible]
الادوية لا مذهب الاغذية وهو يدر البول و
الطمث و يقاوم الادوية القتالة اذا اكل [illegible]
[illegible] البصر و يذهب رايحة الثوم والبصل ويحلل
الاخلاط الغليظة اللزجة في الكبر ان في
الكبر قوة ملطفة قوية وسوا في ذلك حبه وثمره
الذي تسمى قثا الكبر وقضبانه الرخصة وما ينال
البدن منه من الغذا يسير جدا وهو يطلق البطن
لا سيما المتخذ بالملح و ينهض الشهوة اذا ضعفت او المعدة
ابطلت و يجلو و ينقص البلغم من المعدة والامعا
و يفتح سدد الكبد والطحال خصوصا المتخذ بالخل
و فيه مرارة وحرافة بها يلطف و يقطع وقبض منه
تقوى و تزداد حدته و ينقص على حسب المواضع
التي ينبت فيها فما عمل منه بالملح فقط فانه يطلق البطن
و يعطش وهو للمعدة ارداء وما عمل بالخل فهو
اقل اطلاقا و توليدا للعطش واصلح للمعدة في
الشبت حار جيد لوجع الظهر والرياح اذا وقع في
الطبيخ الا انه يبخر الى الراس ولا يصلح للمحرورين
[illegible] يلين البطن

تفتيح
وحرارته بين الثانية والثالثة ويبسه بين الاولى والثانية

[illegible]
[illegible] اشد تحليلا [illegible] ورماده
نافع من القروح المترهلة [illegible] الصديد و
خاصة في اعضا التناسل في الراسن يسخن البدن
و يكسر الرياح و يحلل و يفتح سدد الكبد و
الطحال و هو جيد للمعدة و يطرد الرياح
و يهضم الطعام و يكسر من حدته وحرافته الخل
و هو بطي للمعدة لجسوه والخشبية التي فيه والمحمود
اطرافه منه و الاكثار منه يورث الصداع و يفسد الدم
و يقلل المنى وخاصيته رد المفاصل المخلوعة من
الرطوبة اكلا وضمادا و تقوية المثانة والاعانة
السعتر على نفث الاخلاط الغليظة في السعتر واظنه السعتر
عندنا كالكسر حار يابس مجفف للمعدة طارد
للرياح ضار للراس جيد لاصحاب الصرع ولا
يصلح للمحرورين بتة و يجلب الحمى سريعا في حندقوقي
و هو المسمى ديوسبست ضار للراس حار يصدع
مغث ضار للمحرورين جدا نافع من وجع الظهر و
الورك و برد المثانة و تقطير البول واوجاع
الارحام في الصعتر جميع اصنافه حار يسخن البدن
و يطرد الرياح وهو من بقول المبرودين يعين على
هضم الطعام و [illegible] للاطعمة الغليظة و [illegible]

يطلق البطن ويدر البول والطمث ويحد
البصر ولذلك ينبغي ان يوكل مع الباذروج لان
الباذروج يظلم البصر فيدفع ضرره **في الكشوث**
فيه مرارة وعفوصة وهو حار باعتدال يابس يقوي
المعدة والكبد ويفتح ويدر البول ويخرج الفضول
العفنة من العروق وينفع الحميات المتقادمة وينبغي
ان ياكل المحرورون بالخل **البقلة** بارد ردي
للمعدة يطلق البطن ويغثي ويكرب **الجنبيلي**
حار لطيف كالصعتر **بقلة الحلبة** حارة منفخة
مصدعة **في باب البقول البرية والبستانية**
ان البقول البرية لا تصلح ان يغتذى بها لكن
تستعمل على طريق الدواء **اما عنب الثعلب** بارد
يابس في الدرجة الثانية شربها يدر البول وتنقي
الكبد والكلى والمثانة **والشاهترج** يقوي
المعدة لا سيما اذا اكل مع الخل ويبهض الشهوة
وفيه قبض يخالطه مرارة بينة قوية وليست
حرارته بينة وهو يجفف **واما الفوتنج النهري**
فيدر البول ويقطع القيء وان اكثر من اكله اذاب
المني حتى يسيل ويمنع من الانعاظ اذا ضعف البدن
والفوتنج البري يطلق البطن والجبلي يحدر
البول ويخرج كذلك **الصعتر والهشت** يطلق البطن

وفي البول ... الفضول البلغمي وكذلك
الحمر وقد ينفع من ظلمة البصر ويسهل الثفل
... وهو لا يخرج اذا طبخ واكل ...
البطن واذا عصر النخ ... يدر البول بان طبخ مع
كشك الشعير اعان على نفث ما في الصدر ... الرياح
عسر الانهضام ردي الغذاء الا انه يدر البول
في التوابل والابازير والكوامخ والرواصير و
المخللات والمربيات والاشربات ان سبب استعمال
التوابل والابازير في الاطعمة والقلايا في القدور
خمسة اما تفاهة الطعام ليستجد طعمه ويقبله الطبيعة
وتلتذه وتهضمه واما زهومة الطعام وكراهة
رائحته فتطيبه وتحببه الى الطبع واما برودة مزاج
الطعام فتخلط به لتعدله وتصلحه وتردّه الى
الاعتدال واما غلظه وعسر انهضامه فتلطفه
ليسهل انهضامه واما ليصير الطعام ...
ملطفا ايضا للاخلاط البلغمية والفضول النية و
اللزوجة مفتحا للمجاري جاليا لها وذلك يصلح
لمن كان احتمع في بدنه فضل بلغمي غليظ لزج فقط
فلذلك ينبغي ان يكون استعمالها على حسب هذه
الاعراض الخمسة ولا يستكثر منها فانه ان علب على
الاطعمة لم تعد الآن الغذاء التي توسطها واحدث ...

في الكيموسات كيف حادثة جوفه وربما كان سببا للقروح والاورام والامراض الصعبه وذلك
لان الذي يفعله كيفيته الدم باستحالته عن
طبيعته وقوامه اضر بالاسنان مما يفعله بكميته
اذا زادت على المقدار فهذه الاشيا للعلاج
منها للغذا الا بمقدار يحصل به هذه الاعراض
والغرض الاخير منها اشبه بالعلاج والعرض توافقه
الاغذيه الملطفه اشبه بالمرضى منه بالاصحا فلذلك
يكون استعمالها في هذه الغرض اكثر واما الكوامخ
فليس يصلح ان يعتمد عليها في التادم بها لكن
يصطبغ بها على المائدة بعد الطعام المسد
والدسم فيقطع الوخامه وينبه الشهوة فاما ادمانها
فيضعف للبدن مجفف له مفسد للدم ضار للعين
والراس **الملح** هو حار يابس في الثانية جلا
محلل قابض فهو يجفف جسما قويا بتحليله و
قبضه ويمنع اسراع العفونه الى الدم ويعين
على هضم الطعام ويفسد ويذهب بوخامة الطبيخ
ويلطفه ويهيج الشهوة وتشحذها والاكثار
منه يحرق الدم ويضعف البصر ويقلل المني
ويورث الجرب والحكه وهو موافق لاصحاب
الابدان الرطبه جدا ضار للنحفا وهو انواع كثيرة

اشدها حرا اكثرها مرارة والمحرق اشد تحليلا
من غير المحرق والمحتفر احمد من غيره والذراني
اكثر حرارة ويبسا والنفطي اسخن منه وكلها تسهل
خروج النفل وانحدار الطعام وتعين على القي
وخصوصا النفطي فانه اجود للقي وفي اخراج
البلغم والماسه بالحقن واما الاسود الشديد
السواد الهندي فهو اجود في اسهال البلغم
والسودا ويدفع ضرر الملح الدسومات والحلاوات
والاستحمامات الرطبه **الخل** هو مركب من
جوهرين مختلفين حار وبارد والجوهر البارد
فيه اكثر من الجوهر الحار وكلاهما لطيفان
لان الحموضه بردها لطيفا وهو قوي التجفيف
ولذلك يضر بالاعصاب ولغوصه بحموضته الحا لصر
منع انصباب المواد قامع للدم مطفي للصفرا مقطع
ملطف يلطف الاطعمة اذا عملت ويضر باصحاب
الطبايع السوداويه والامزجة البارده واصحاب
السعال وضعف العصب ويهزل البدن ويقلل
المني ويضعف الانتشار ويلاحق ضرره بالحلوا
والاسفيدباجات الدسمه **المري** حار مجفف
نشف بلة المعدة ويلطف الاغذيه الغليظة ويقطع
اللزوجات ويمنع اجتماع البلغم الغليظ في المعدة

وينفع ... القولنج الريحي ويولد
... ويسهل البطن ويشوق الشهوة ويطيب
النكهة غير انه يجفف البدن ويعطش وليس بموافق
لمن في صدره خشونة وبه حكة وبواسير وهو يعمل
على الملح بالهوا قوى والطف منه وخاصته النفع
من وجع الورك حقنا وشربا الفلفل قوى الحرارة
واليبس يقوى المعدة والكبد ويهضم الاطعمة و
يمنع من تولد الفضل الغليظة منها ويخرج ما في صدور
اصحاب الربو والسعال الرطب ويسخن الدم و
يرققه حتى يحمر اللون ويذهب بالجشا الحامض
ويقطع كل غذا غليظ ويعده للهضم ويكسر الرياح
غير ان اسخانه قوى فهو من اجل ذلك ضار
للابدان الحارة لا سيما في الصيف ويدفع ضرره
بالخل والفواكه الحامضة وربوبها وما الثلج وان
اتخذ منه حمول افسد المنى ومنع الزرع والدار
فلفل يذهب مذهب الفلفل الا انه اقل اسخانا
الدارصيني حار لطيف في غاية اللطافة وليس
بحار في غاية الحرارة ويجفف تجفيفا شديدا بلطافة
جوهره ويلطف الاغذية الغليظة ويعدها للهضم
ويقوي المعدة ويمنع اكثر اوجاعها ويفتح سدد
الكبد ويدر البول والطمث ويحد البصر ويمنع

من به ربو واخلاط غليظة وضعف ... ولمن ...
بالحوامض وليس يمنع من تكسير الرياح ما يمنع الفلفل
والخولنجان ونحوهما بل يمنع قليلا اذا وجد
الرطوبات او خلطا بطعام رطب ولذلك يعين
على الانعاظ ويمكن ان يكون ذلك للطافة جوهره
ونفوذه في العروق واحالة الرطوبات هناك
رياحا نافخة تحدث الانعاظ واما قرفة الدارصيني
فكانها دارصيني ضعيف وله عطرية وخاصية تفريح
الخولنجان هاضم للطعام كاسر للرياح لطيف موافق
لمن يكثر به القولنج الريحي والجشا الحامض وهو حار
في الثالثة يطيب النكهة ويقوى المعدة ويعين
على الباه الكزبرة اليابسة باردة يابسة شانها
ان توقف الغذا في المعدة حتى يتم هضمه ولذلك
ينبغي ان لا يكثر منها في الاغذية الغليظة ويكثر في
طعام من يحتمي الطعامية ويطرح معها الافاويه
المسخنة الملطفة وليقلل منها في طعام من به ربو
ويحتاج ان ينفث شيا من صدره ومن به بلادة
ونسيان وامراض باردة في الدماغ ولا يفرد
بها بل يطرح معها التوابل الملطفة وهي عاقلة للبطن مسكنه
لالتهاب المعدة دابغة لها بيبسها كرويا حار في
الثالثة يطرد الرياح ويدر البول وينفع رطوبة المعدة

وتقويتها وتعينها على هضم الطعام ويلطف الاغذية
الغليظة واذا وقع مع الخل قل اسخانه وعقل الطبيعة
وانقص تلطيفه واصلح اكثر الاغذية المنفخة
وهو يقتل الديدان وحب القرع ويحبس الطبيعة
الكمون حار في الثانية يابس في الثالثة ملطف
طارد للرياح مجشي هاضم للطعام مدر للبول
مذهب للنفخ مجفف للمعدة يعقل الطبيعة المستطلقة
من الرطوبة خصوصا المنقوع في الخل المقلو
يقطع النزف والرعاف وينفع المغص ويحلل اورام
الانثيين وينفع من عسر النفس الحادث من
الرطوبة والاكثار منه يصفر اللون ويغسل الوجه
بمائه يفعل ذلك ايضا ولا يوافق الحلق ولا يلائم ملائمة
الكروياء بل بلايم الاسفيذباجات والماحمض
والشبت الصعتر حار يابس في الثالثة مصري
جدا باعث للشهوة طارد للرياح مشه للطعام
منق للمعدة والامعاء من البلاغم الغليظة ملطف
للاطعمة الغليظة واذا وقع مع الخل لطف اللحوم
الغليظة وكسبها فضل لذاذة وسرعة هضم ويدر
البول والطمث وينفع من وجع الورك الانجدان
حار يابس في الثالثة غليظ الجرم بطي الوقوف ثقيل
للمعدة مجفف للرطوبة مقطع الطعام مدر للبول

قد مر ذكره في البقول

لحل

محدث للعطش مغير لرائحة الفم فينبغي ان يستعمل
منه خلة وقد يتعجب منه ومن الدارصيني و
الاسترغاز والزنجبيل في تحليلها نفخ الاغذية
النافخة وتولدها من ذاتها نفخة يسير بخارية
تعين في الانعاظ وتسخن الكلى ونواحيها ولا ينبغي
ان يتعجب منها كل التعجب لان في الثلثة منها رطوبة
غريبة تفعل بها تلك النفخة واما الدارصيني فلشدة
لطافته يغوص وينفذ في اقصى العروق ويحلل
ما هنالك من الرطوبات وتنفخ والانجدان يقاوم
السموم وينفع من وجع المفاصل الحادث من البرودة
ويجذب المواد الى ناحية الجلد جذبا قويا اذا
وضع على البدن من خارج وكذلك اصله المسمى بالمحروث
وبالقارسية انقوزه قريب منه بالقوة واعسر انهضاما و
اضر بالمعدة من الحلتيت الكاشم وهو بزر
الكرفس الرومي حار يابس في الثالثة يطرد الرياح
ويفتح السدد ويدر البول والطمث ويهضم الطعام
ويلطف اللحوم الغليظة ويقل اسخانه اذا وقع مع الخل
ولا ينبغي ان يوكل مرقة تلك اللحوم بعد غرفها الا
بعد سويعة لينفش عنه بخار الكاشم لانه كثيرا ما
اي ساعة
يصدع اصحاب الروس الحارة النانخواه حار يابس في
الثالثة ينفع من بلة المعدة خاصة اذا نقع في الخل

ويقوي يسلي الضعيف ويطيب النفس وهو جيد
للمعدة والكبد الباردتين وتحلل الرياح العارضة
في الجوف وينقي الكلى والمثانة ويدر الطمث
ويزيل المغص الحادث من الريح ومن البلغم والاكثار
منه تصفر اللون ايضا مثل الكمون **شبت** حار يابس
في الثانية نافع من المغص الحادث من الرياح ومن
البلغم ومن الفواق المتولد من الامتلا ويولد
النوم لتحليله الرطوبة المعتدلة ولنفيه التعب عن
البدن **زعفران** حار في الثانية يابس في الاولى
هاضم للطعام دابغ للمعدة للمعفوصة اليسيرة
التي فيه مقو للكبد ليس بمحمود للدماغ مذهب
لشهوة الطعام فلذلك ينبغي ان يقلل منه و
خاصيته تحسين اللون واذهاب عسر النفس
وتقوية القلب وتفريحه **اشترغار** جرمه بطي الهضم
ردي للمعدة وخله يجلو المعدة ويشهي ونفتح
الشهوة وهو حار يابس في الثالثة **زنجبيل** حار في
الثالثة يابس في الثانية فيه رطوبة فضلية لذلك
يتأكل ولاجلها يزيد في شهوة الباه وهو ملين
للطبيعة هاضم للطعام ملطف للمواد الغليظة طارد
للرياح نافع من ظلمة البصر الحادثة من الرطوبة
... الرطوبة ... من اكلها لمواكلته

الرطبة ويشرب منه ... في المزاج ... لنفع
من الامراض الباردة الرطبة **الشونيز** حار يابس
في الثالثة حريف مقطع للبلغم ... يطلى
على البطن نافع من انتصاب النفس مفتت الحصاة
مدر للطمث نافع من اللقوة اذا نقع في الخل وجفف
وسحق واستنشق **في الكوامخ** الاصل والجيد في عمل
الكوامخ ان يتخذ جرادق من دقيق الشعير ...
ويدفن في التبن اربعين يوما حتى يتكرج ثم ينقع
في اللبن وترفع في الشمس ويضاف اليها ما يراد
من التوابل والابازير فتكون طبيعتها طبيعة ما
تخلط بها وينسب اليه ككامخ الكبر وكامخ الاجدان
والشونيز والباذروج والفلنجمشك وغير ذلك
وتكتسب ايضا من الملح والعفن فضل يبس وحرارة
وحدة وكلها تقطع وتلطف وتشهي الطعام وتدفع
فضوله الى اسفل لكنها معطشة ملهبة ضارة
للعين اذا ادمنت فاما ما نقع منه في الخل فهو
اقل اعطاشا والهابا للبدن واوفق للمحرورين **واما**
وهي البقول المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة
كالخل وما الحصرم وما السماق وما النعناع وما الريباس
والماست ونحوها فهي ايضا على طبيعة تلك البقول
والحموضات وكلها ... تصلح للمحرورين

في الكوامخ

الرواصير والبقول

وفي ا[illegible] وق[illegible] الحارة والمتخذ منها بالخل
[illegible] وتقطع وتطفي المرة والدم وتعقل البطن وتهيج
الرياح وتضر الصدر والرية والمثانة والارحام

المخللات

واما **المخللات** فانها تكتسب من الخل فضل لطافة وبرد
يحي اما بقول واصول بقول واما لحوم لطيفة رطبة
كالفراريج والاكارع ولحوم الجدا الصغار مطبوخ
في الخل مع البقول والابازير وهي تنعقد اذا بردت
وتسمى **القريص** وهو يصلح لاصحاب الامزاج
والاكباد الحارة وفي البلدان والاحوال الحارة
وتطفي المرة والدم وتقطع البلغم ويضر باصحاب
السودا وضعف العصب وخشونة الصدر و

تصرا الهلام

اما لحوم غليظة كلحوم البقر والعجاجيل موضوعة في
الخل بعد طبخها في الما وتجفيفها عن المائية مع بعض
البقول والابازير وتسمى **الهلام** فليس يبرد
كتبريد القريص ولا يوافق المحرورين موافقته و
هو اغلظ مع انه ايضا غير موافق لاصحاب الامزاج
والامراض الباردة ولا تقمع الدم والمرة قمع القريص
واما فراخ مطبوخة كذلك محشوة بالبقول الحارة
او الباردة وتسمى **المصوص** وهو قريب من
القريص الا ما اتخذ بالفراخ او اكثر في حشوه من
الثوم والسذاب وليس المصوص من طعام المبرودين

والخل المعنى من هذه تسمى **[illegible]** وهذه
[illegible]
جميعا هي اغذية المحمومين والممرورين ومن
تفسد الطعام في معدته وتحترق لحرارة مزاجها
والاخلاط صفراوية منها ولاصحاب الاكباد
الحارة ولذهاب شهوة الطعام من الحرارة على
حسب قوة الهضم وضعفها وكثرة الحرارة وقلتها

المبرودين

اما البقول واصول البقول **فالكبر المخلل** يلطف
الطحال ولا يسخن ولا يعطش الا قليلا وينفع السدد
الخيار المخلل مبرد مطفي جدا لمقدار حموضته
وعتقه الا انه طويل الوقوف في المعدة **البصل
المخلل** باعث للشهوة جدا واذا عتق في الخل لم
يكن له صعود الى الراس ولا اعطا شا وكذلك
الثوم المخلل يصلح لمن تميل نفسه من المبرودين
الى هذا الجنس من المخللات وكذلك **بصل البر**
الا انه بطي النزول **والشلجم المخلل** بارده لا ينفخ
له يطفي المرة و**الباذنجان المخلل** يذهب مذهب
الكبر المخلل **والباذاب** يدي الخلط لاجتماع
الحرافة والحموضة فيه للعصب منفخ الا انه قد
يفتق الشهوة في بعض الفتق **والكبراب** ردي
مغث منتن مفسد للجشاء والنكهة **والاشترغاز
المخلل** مسخن معين على الهضم وكل الكوامخ المالحة

[illegible] النفخ
[illegible] العصب

ضار

والمخللات منها ... في ... منها

خاصية ... لمن يعتريه الجرب والحكة والسعفة

ونحوها من الامراض الكاينة عن احتراق الدم

وفساده واما الجراد فغير المالح منه يسخن وهو ردي

الغذاء والمالح منه يسخن واكثر ويعطش ويحرق الدم

البرشوشان اما دشون المافاه فيطلق البطن و

يذهب بوخامة الطعام الدسم ويقوى المعدة و

دشون الرب دون ذلك في هذه الافعال الا

المربيات والانبجات

انه اقل اعطاشا في المربيات والانبجات والانبجات هي

التي اختلطت عند التربيه بالعسل واتخذت

به والمربيات مالم يتخذ به فمنها ما يستعمل

لتقوية المعدة ومنها ما يستعمل لتنقيتها من الفضول

والرطوبات الباقية عن الغذاء المتقدم ومنها ما

يستعمل لتطييب النكهة وتقوية الباءة ومنها ما

يستعمل للذة لا غير الطنجبين صالح للمعدة

التي فيها رطوبات اذا اخذ على الريق واجود ...

ولا يصلح للمحرورين وخاصة في القيظ فانه يسخنهم

ويعطشهم والمتخذ بالسكر انقص فعلا منه في

تقوية المعدة وتنقيتها من الرطوبات الا انه لا

يسخن وخاصة الطري منه الهليلج المربى دابغ

للمعدة مقو لها يحدر عنها الفضول الرطوبية

...عن ... على المعدة ... وازالة

ادعانه فيبطئ بالشيب ويحسن اللون وينفع من

البواسير واصحاب السوداء من البلغم وكذلك

يفعل الاملج المربى الا ان فعله اضعف من فعل

الهليلج الاطريفل الصغير اقوى وابلغ في هذه الا

فاعيل الا انه يقلل المني الاترج المربى عسر الانهضام

بطيء في المعدة وان كان العسل لطفه واذهب

عنه اكثر غلظه الا ان بجعل فيه افاويه لطيفة فيسخن

المعدة حينئذ ويجلو ما فيها من الرطوبة ويهضم الطعام

ويشهي ويطيب النكهة وينفع من وجع المعدة

الزنجبيل المربى قوي الحرارة يسخن المعدة والكبد

ويعين على الاستمراء وينفذ ويهضم الطعام ويجلو

وينفع من الهرم والبلغم الغالب على البدن السقاقل

المربى حار رطب اقل حرارة من الزنجبيل وهو

وخم يسقط الشهوة غير انه يزيد في المني زيادة

كثيرة اذا ادمن والجزر المربى ينفع من ضعف

الكلى ويزيد في الباءة وكذلك اللفت المربى

والقرع المربى لذيذ الطعم ليس فيه من الحرارة

ما تقوى به على الهضم وتسخن المعدة ولا من

البرد ما تقوى به على تطفية الحرارة فلذلك للذة

لا للمنفعة الخوخ المربى ... يقوي المعدة ويذهب

بالعنى وهو جيد للهيضة ونفع القذف العارض
من ضعف فم المعدة وكذلك التفاح المربى يقوي
المعدة والقلب البنفسج المربى تلين الحلق ويسهل
السعال ويلين البطن غير انه يرخي المعدة ويسقط
الشهوة الاهليلج المربي تزيد في الحفظ وينفع من
الفالج واللقوة الليمو المربي تطيب النكهة ويقمع
الصفرا ويذهب بوخامة الغذا ويعين على الهضم
وكذلك جميع المربيات انما تفعل ما تفعل قبل التربية
بعينه مفردا الا انه يكتسب من العسل والافاويه
قوة على حسب ما خلط

في صنعة الطعام وانواع الطبخ

في الطبخ

ان العناية بصنعة الطعام حتى يكون من
تمام النضج وطيب الطعم والرائحة على غاية ما تشتهيه
الطبيعة وتميل اليه بعد ان يكون فاضلا في جوهره
كثيرا لغذا عظيم الجدوى في الاصحا والمرضى وفوت
جودة الصنعة اضر بالغذا من رداة الجوهر لان
الردى الجوهر الجيد الصنعة الشهي قد يقبل عليه
الطبيعة لطيبه ولذاذته فتهضمه وتصلحه وتنفي عنه
الرداة وتغذي البدن باجود ما فيه وتشمئز
عن الطعام الكريه ولا تميل اليه ولا تقبل عليه وتحل
منها محل الدوا وان كان فاضل الجوهر حسن
الكيموس وانما صارت الصنعة بالغذا املك من

من جوهره في الانسان ولا يحتاج اليها سائر الحيوانات
الاخرى للطافة مزاج الانسان ونقاء تركيبهم وا
خرابهم الغريزية واحوج الناس الى تفقدها و
استعمال النيقة فيها ارقهم طبعا والطفهم حواسا
من الملوك واهل النعمة الذين جرت عادتهم بتناول
الطعام الطيب الجوهر الجيد الصنعة لانهم متى احسوا
بادنى فساد وتغير في الاطعمة انقبضت انفسهم
من تناولها فان هم تناولوا على كراهتها لم يحمدوا
استمراها ولم يامنوا استحالتها خلاف افناء الناس
وعوامهم واصلاح الاطعمة اولا بازالة الكيفيات
المضادة للغذائية عنها كالمرارة والعفوصة والحرافة
والملوحة بالسلق والانقاع والقاء الابازير والد
فيها حتى لا يكون لشيء منها طعم قوي ورائحة قوية
وقد قيل فيما تقدم من تدبير الحبوب واتخاذ
الخبز منها واجادة ذلك واصلاح البقول والبيض
والالبان ما فيه كفاية وينبغي ان صنعة اللحم وملاك الامر
في جودة صنعته ان يبالغ في انضاجه فان اعظم آفات
ما يصنع من اللحم ان يبقى فيه نهوءة يصعب لذلك
هضمه واستمراوه الا على اصحاب المعد القوية
والحرارة الكثيرة المزاولين للاعمال الشاقة على ان
الانضاج الشديد يذهب قوة اللحم كما ان احتمار

الجبن يتحلل من نفسه ومما يجب العلم به في صنعة
اللحم ان يشوى منه ما كان رطبا شيا جيدا كا
لسك ما الصغار من الجدا[illegible] المعتدل رطوبته با
نضيجه الذى يناله من النار به ونظو منه ما كان
قوى كلحم من الحيوانات المسنة واليابسة الامزجة
منها فيطبخ وله ويشوى فوق الماء ليعتدل ايبوسته
برطوبة الطبخ وبخار الماء الا لمن يراد تجفيف بدنه
وتقوية غذائه وامساك بطنه فان الطبيخ ازيد
في رطوبة البدن ولين البطن من القلية و
الشواء واحمد الشواء الكرد ناك لان الحرارة
الدرير فق ولا يناله من التغيم ما يناله الشوى
والمسموط مما يشوى من الخرفان والجداء احمد
من المسلوق لان الحرارة تصل اليه من وراء
وقاية فلا تحيله ولا تجففه ولا تاخذ من
صفوه وما يعمل من بالكانون يخرج منه بخاراته
ويتنفس فيقل لذلك ثقله والذى يعمل بالتنور
يضم فيتراجع اليه البخار الذى يخرج منه فيكسبه
ذلك ثقلا ووخامة وصعوبة استمراء وحرارة
واذا طبخ لحم فيه دهومة وابتداء عفونة
فينبغي ان تنحى عنه عظامه فان مخ العظام
يعفن ويتغير رايحته فيفسد ما في اللحم ولحوم

واما السمك

ولحوم الحيوانات البرية ... ان
تترك بعد الذبح زمانا حتى تلين ... بعض
الطيوب ... الصلبة اللحم فينبغي ان يشوى او
هو بعد متحرك فانه لا يحتمل اللبث والحركة الشديدة
قبل الذبح تهري لحوم الطير وساير الحيوانات الخ
اذا اريد طبخ الشيء مرتين فلا ينبغي ان يلقاه عند
مفارقة الماء الاول لا هواء بارد ولا ماء بارد فانه ان
لقيه لم يتهرا بعد ذلك غاية التهرى وينبغي ان
يقصد الى ما يحتاج اليه لتطييب القدور تصدا
نحو قواها ومياهها دون اجرامها ليدفع بذلك غايلة
ما يتولد من ثقل الحبوب والبقول والافاويه
وتقلل منها بحيث لا تغلب على الطعام لان الغذاء
الصالح الحقيقي للاصحاء الذى ينبغي لهم ان يداوموا
على اكلها هو المعتدل العذب الطعم الذى لا تغلب
عليه شيء من الطعوم الدالة على غلبة كيفية من
الكيفيات والعذب الطعم كالخبز واللحم وهو
من جنس الحلو المفرط الحلاوة ومما يدخل في باب
جودة صنعة الطعام من جهة الاسباب التمامية
ان يجتنب اكل الطبيخ الحار الذى هو في بقية
من غليانه فانه كالشيء الذى لم يدرك بعد لانه لا
يفارق الاجزاء المتنفذة التي يلتهب بها ولم ...

الحلواء لان هذا النوع من الحلاوة ... من اول ... فلذلك لا يعمل في في حاسة المذاق ما يعمله

بحرافة وبحيا انه لا يوكل ايضا بماء او ثلج فان
البارد جدا يطفي حرارة المعدة فيفسد لذلك الهضم
و يقل اغتذا البدن منه و الغالب كالشي العفن و
يوافق الناس جميعه ما طبخ او شوى بالنار الهادية
الساكنه المستويه **في الاسفيذباج** ما الاسفيذباجة
المطلقة وهي الشورباج فغذا صالح وهو يصلح في
اكثر الاحوال و الاوقات ولجميع الاسنان والامزاج
ولا طبخ للصحيح السليم المعتدل المزاج اوفق منه
وذلك انه ليس بمسخن جدا ولا بمبرد ولا فيه طعم
قوي من حرافة وحموضة وغيرهما يكتسب الدم
كيفيه رديه و لذلك لا يحتاج الى اصلاحه البتة الا
الملتهبون جدا في الاوقات الحارة ويكفيهم شرب
الما البارد في البرد جدا واما ساير الاسفيذباجات
الاخر فمايلة عن الاعتدال الى الحرارة بقدر ما
يقع فيها من التوابل و الابازير الحارة وهي من اغذية
الشتاء و تقويتها للبدن و غذاوها اكثر من ساير
الطبيخ وتزيد في الدم والمني و تقوى الجسد
و يرطبه وتحسن اللون ويكسبه خصبا وجلدا
الا انها في الصيف وخمة مسخنة جالبة في الحمى
في السكباج السكباج وما عمل بالخل فانه ينقص من
حرارة اللحم ويكسبه برد او يسدد ويقمع الصفرا والدم

و يصلح للاكباد الحارة و ... والسدد
والمحتمين والمتصحين ولا يصلح لمن كان في الدوا و
لمن به علة في العصب والنخاع لانه ملطف مقطوع
تبريد و لذلك ينفع بعض المبلغمين وهو جيد في
الازمان والبلدان الحارة ولاصحاب اللحوم و
الدما الكثير واكثر مضرته لاصحاب السودا
وخشونة الصدر والسعال والبح وضعف المعدة
والارحام والمثانة والقولنج ووجع الظهر المزمن
والورك ويدفع ضرره بالحلوا والقا لوذجات
الرقيقة **في الزيرباج** وهو ايضا من الاغذية
اللطيفه القليله الغذا بالقياس الى الاسفيذباج
ولذلك لا يصلح ان يديمه و يدمنه الاصحا و
يصلح للمحمومين حتى شطر الغب والنايبة وللمرضى
من الاصحاء بتوثيق وذلك انه يطفئ المرة ويقطع البلغم
و يفتح السدد وهو صالح لاصحاب الاكباد الحارة
و ليس يوافق اصحاب الرياح والامراض البارده
و يقل منفعته و يكثر للمحرورين والمبلغمين على حسب
ميله الى الحموضة والحلاوة في الجمله فانه يذهب
مذهب السكنجبين **المضيرة** كثير الغذا باردة المزاج
عسرة الهضم غليظه موافقه للمحرورين والنحفا ولاصحاب المعدة
الملتهبة في الاوقات الحارة رديه لاصحاب الامراض

الباردة والرياح الغليظة لانها تصلح بكثرة الفوتنج
والسذاب والصعتر ولا ينبغي ان يتخذ من لحوم
الطيور ولا من لحم الحشو الا من لحوم الضان والحملان
لتقويتها **الكشكية** كثيرة الثفل مبردة منفخة صالحة
للمحرورين في الازمان الحارة وهي اكثر نفخا من
المضيرة والمصلية وليجتنب شرب الفقاع عليه و
اكل الفواكه قبلها ومما يدفع ضررها ويزيل
نفخها الثوم والسذاب والفوتنج **والمصلية** تذهب
مذهب المضيرة **واما المطجن** وهي ان يقطع اللحم ويشوى ى
على الطجن **والطباهجة** وهي ان تقطع وتشوى في
اي دهن كان **والقليه** وهي ان تقطع وتقلى ثم
تطبخ في الماء حتى ينضب الماء وكلها قريب بعضها من بعض
وكلها قليلة الغذاء بالاضافة الى الالوان التي لها
ثرد وامراق وهي التي تصلح للذين يشكون الرطوبة
ويريدون تجفيف ابدانهم خاصة ما عمل منها بالخل
والمري والكرويا لانها تجفف المعدة الرطبة و
تقويها وهي اسرع انهضاما من القلايا الساذج
وما عمل منها بالمري من غير خل فانها اشد حرارة
ويبسا وتلين الطبيعة والمقلوة بالشحم والسمين من
القلايا حارة رطبة كثيرة الغذاء بطيئة الانهضام
وما كان منها متسلولا [illegible]

الرائبة [illegible]
كثيرا وتخصيلات البدن وتصلح لاصحاب
الامزجة البادرة وما قلي منها في الشحم والسمين
كان وخيما بطيء النزول قوي الغذاء وما قلي منها
في الزيت كان اخف واسرع ولهذا هي اغذية
حميدة تصلح في اكثر الاحوال والاوقات ولحفظ
الصحة لانها لا تغلظ ولا تسدد ولا تبقى في
البطن ولا تنفخ وليست من كثرة الغذاء في حد ما
يملأ البدن ولا من لطافته في حد ما يضعفه
وما عمل منها بالجزر والبصل فحار رطب يزيد في
الباه والقلايا اليابسة تصلح لمن تجشا حشا في
حامضا **الحصرميه** باردة قامعة للصفراء والدم ا
ممسكة للبطن غير انها لا تلطف ولا تفتح السدد
كما يفعل السكباج ويولد رياحا في الامعاء والمعدة
لانها من ثمرة نجه لم تنضج **السماقيه** باردة يابسة
نافعة للمحرورين مقوية للمعدة الحارة وهي اصلح
للمعدة واعقل للبطن من الحصرمية نافعة لنزف
الدم ونفثه وتصلح للمحمومين خاصة وسعال من
لا نريد بها حبس البطن ان نطبخ معها الساق و
الاسفاناخ ومن اراد بها حبس البطن ان نطبخ
معها [illegible] **الرشتية** [illegible]

يعين ... في جميع ... الا انها اصلح للكبد
الحار. واما الريباسية والرمانية والتفاحية
وما خالطها نحوها من الفواكه فبرده عاقله
للبطن تصلح للمحرورين ومن يغلب صفراويه
في البلدان والازمان الحارة وهي والحصرمية
ونحوها من اغذيه الصيف اذا جعل فيها القرع
والخيار ونحوها ويضر المبرودين واصحاب
النفخ والقولنج وخشونة الصدر وينبغي ان لا
ياكلوا قبلها الفواكه الرطبة ويأكلوا بعدها
الاسفيذباجات الدسمة والحلوا العسلي الهريسة
كثيرة الغذا جدا يتولد منها دم جيد تصلح لمن
يريد ان يخصب بدنه وتقوى لا سيما اذا اتخذ
باللبن الا انها غليظة بطيئة الانهضام لا تصلح الا
لاصحاب الكد والتعب الرياضة في الاوقات
الباردة وادمانها يولد فضولا كثيرة غليظة يتولد
منها الحصى في الكلى والمثانه والحميات واوجاع
المفاصل والخراجات والاورام واما ما طبخ منها
بالارز فهو اقل غذا واسرع انهضاما وهي صالحة
للصدر والرية الكرنبية والقنبيطية مذهبهما
مذهب الاسفيذباجات غير ان ادمانها يولد
... والكرنبية خاصيتها ان تلين البطن

وتسهل خروج الرياح خاصة مرقتها والقنبيطيه
خاصيتها ان تثقل الراس وتظلم البصر وترى احلاما
مشوشة وتدفع ذلك بان يؤكل بعدها نعناع متخذ
من خل ثم تشرب بعدها السكنجبين اللفتية
والجزرية كلاهما منفخة كثيرة الغذا مهيجة
للباءة الا ان اللفتية اكثر غذا والجزرية اشد
تهييجا للانعاظ ومذهبهما مذهب الاسفيذباجات
والليقه صالحة للكلى والمثانه وليس تضر
اصحاب القولنج مضرة الجزرية ولا تصلحان
جميعا للمحرورين ولا في الاوقات الحارة
الاسفاناخية معتدلة الحرارة ملطفة ملينة للطبيعة
صالحة لخشونة الصدر واصحاب السعال
العدسية مولدة للرياح ومرقها ملينة للطبيعة
وما عمل منها بالعدس المقشر والخل فانه يصلح
لغلبة الدم ويحبس الطبيعة المدققة كثيرة
الغذا مقوية للبدن نافعة لمن استفرغ
منه الدم ولمن استكثر من الباه وتزيد
فيها وهي اطعمة الشتا الارز باللبن
غذاؤه معتدل في اليبس والرطوبة مائل الى
البرد يغذو البدن غذاء كثيرا وهو سريع
الانهضام اذا اكل بالسكر والعسل غير موافق

لاصحاب السدد والحمى **الجوذابات** اما المعموله
منها بالخبز فغذا وها محمود والدم المتولد منها
دم جيد لانها معموله من خبز نضيج وهى ملينه
للطبيعة نافعة من خشونه قصبه الريه وان
كانت بالسكر وماء النارجيل وعلقت بها بطة
سمينة او دجاجة سمينه زادت في الباه
زياده كثيره والمعموله بالخشخاش غليظ بطئ
الهضم حارة معطشه والمعموله بالارز دونها
في هذه الخلال وكلها كثير الغذاء بطئ النزول
ينبغي ان يستعان على هضمها بطول النوم
وان لا يوكل على جوع صادق **الشواء**
حار معتدل في الرطوبه واليبس غليظ كثير
الغذاء قويه بطئ الانهضام لا يستمريه الا
المعدة القويه الحارة مسك للبطن وجا صح
ما كان منه مهزولا او لم يوكل منه السمين و
الشواء ضار لمن لا يعتريه القولنج وينبغي ان
لا يسرع في شرب الماء البارد عليه وهو صالح
للممرودين واصحاب الرياضه وينبغي ان
يوكل المجزع منه او يقدم السمين على اللحم
الاحمر منه فانه بذلك سهل خروجه **الفالوذج**
كثير الغذاء جدا عسر الهضم والخروج من البطن

فلا ينبغي ان يتفرد به ويوكل ما يوكل منه
بالتوابل ويستعان بالتجوع والنوم بعده
الزماورد طعام غليظ غير موافق لمن يعتريه
القولنج والرياح الغليظه فينبغي ان يتخذ من
ارخص ما يكون من اللحوم ومن صفرة البيض
والبقول الملطفه الكاسره للرياح ويوكل
بالخل الثقيف والمري والمحرورون يتخذونه
بصدور الدجاج والمصوص وصفرة البيض
والخس والكزبرة **السنبوسق** غليظ طويل
الوقوف في المعدة معطش يبخر الى الراس
ينبغي ان يوكل بالخل والمتخذ منه بالخس و
القرع والكزبرة ونحوها بدهن اللوز
وصدور الفراريج يرطب الدماغ ويسكن
من حرارته **الكباب** بطئ الهضم طويل
الوقوف في المعدة كثير الغذاء ومصه اصلح
من ابتلاع جرمه الا ان يكون لحما رخصا
جدا وهو يقوي البدن ويغذوه بسرعه
ويصلح لمن يستفرغ بدنه غير انه لبطئ
هضمه لا يكاد يستولي عليه الهضم عن آخره
بل يدرت منه بادرة سريعة الى غذاء
البدن ويبقى اكثره غير منهضم وان تقوى

في الحلوم كتب كان اسرع هضما ولا ينبغي ان يبادر
بشرب الماء البارد عليه ايضا الا ان يمضي في
تجرع ان لم يكن منه بد **الكرنباك** هو عسر
الهضم والخروج ايضا يصلح لمن يريد تجفيف
البدن وينبغي ان يعنى بسرعة اخراجه من
البطن بان تصطبغ عليه مري ولا يبادر الى
شرب الماء البارد عليه **الخل زيت** مذهبه
مذهب الزيرباج وهو طعام لطيف مطفي يصلح
للمحمومين ومن يسافر في الحر الشديد ان
يقدمه على الطعام ولا يمكن ان يعتمد و ا
عليه ويديمه اصحاب الابدان الصحيحة و
هو ان يتخذ بالزيت المغسول او بدهن اللوز
او البنفسج والسكر الطبرزد والخل الثقيف والقي
عليه الخس والخيار وما اشبه ذلك وطيب
بشي من النعناع **ماء اللحم** المتخذ من جرم
اللحم نفسه دون ان يخلط به غيره من الماء
بان يسخن في قدر مغطى الراس ثم يعصر منه
و يطبخ صالح لكل من انحلت قوته وضعفت
شهوته للغذاء وهضمه له وهو انفع شي ا
لضعف القلب **ماء الحمص** غذاء معتدل لطيف
اذا اتخذ بدهن اللوز او البنفسج نفع من

الحمص

ضعف الكلى ويعين على الباه ويدر الطمث
والبول ويحسن اللون فاذا ما ادام اتخذ مطالعم
فهو حاد **الاطرية** غذاء صالح لمن كان حار
المزاج ومحتاج الى غذاء متين وهي نافعة من
السعال اذا لم يكن خلط **واما المزورات** وهي الاطعمة
التي لا يكون فيها شي من اللحوم واما اذا اتخذت
بالادهان فهي اغذية المرضى منها المتخذه
بالبقول الباردة الرطبة وهي تصلح للامراض
الحارة اليابسة وتنفع من علل الصدر والمثانة
ومنها الاحسا المتخذة من الادقة والحبوب
وحب اللوز والخشخاش والنشا وغيرها محلاه
بالسكر وغير محلاه لمثل تلك العلل والاحسا
كلها سريعة الانهضام في المعدة سريعة
الفساد فيها ان ابطات في النزول عنها
والبقول وخصوصا اذا كانت محمضة بالحموضات
الباردة فانها كانت كحب الرمان والسماق
والحصرم او مطلقة كالتمر الهندي والاجاص
والبلوك فانها بعيدة من الفساد في المعدة
مطفئة للصفراء والدم الاغبر صالحة لعلل
الكلى والمثانة والصدر لتلك الحموضات
سطعها وتخشينها اياها **في الحلواء** ان الحلوا

في المزورات

في الحلواء

[illegible]

اذا انهضم فانه يغذو غذا كثيرا جيدا لان
الحلاوة هي طعم الغذاء الحقيقي دون
غيرها من الطعوم والحلواء بالجملة مسخن للبدن
تايد في الدم والمرة صالح للصدر والرئة مطلق
للطبيعة والشي الحلو اذا كان من الاشياء الاصلية
كالتمر والعسل كان اشد تسخينا واحراقا للدم
واما الحلوا الدسم كالفالوذجات والاخبصة
وما اشبهها فانها تكون اقل غاية من تثوير
الحرارة لان الدسومة التي معها تكسر
الحرارة وتمنع سورتها وحدتها الا ان هذا
النوع من الحلو يكون اثقل على المعدة لمكان
الدسومة التي فيه واذا استسقي الماء وشرب
عليه لم يؤمن ضرره لقلة مداخلته وممازجته
له وكسر حرارته بخلاف الحلو الذي ليس
فيه دسومة ولذلك ربما اعقب التخمة و
انواعا من الضرر وكل طعام حلو ودسم
فهو يشبع سريعا من قبل انه ينبسط وينتفخ
فيصير منه من اليسير منه مقدارا كثيرا فيملا
البطن لذلك ولجذب القوى الطبيعية ايضا
اياه بسبب محبتها له وشوقها اليه فيدعو
القوة الجاذبة الى السكون والاطعمة التي

لها طعوم اخرى ينهض الشهوة بعضها لضد هذه
الحلاوة وبعضها لتفتيح افواه العروق وتلطيف
الاغذيه وتخفيفها وكل غذا غليظ لزج اذا
خالطته حلاوة فهو سريع الاحداث الى السدد
في الكبد والطحال خصوصا اذا كان بهما ورم
او جساوة بسبب جذب القوى الطبيعيه
له قبل هضمه لطيبه ولذاذته ويزدحم
في الكبد عند اطراف شعب باب الكبد
الملاقيه لشعب العروق الطالع وقد يتولد
منه الرمل والحجارة في الكلى والمثانه خصوصا
ما اتخذ بالدقيق والنشا ويعقل البطن ايضا
وما اتخذ منه بالعسل فهو اقل ضررا لمن
كانت احشاؤه سليمه من السدد الا انه
يسخن اسخانا قويا وما اتخذ بالسكر الطبرزد
واللوز المقشر فهو اقل اسخانا **الفالوذج**
صالح للصدر والرية وليس بصالح للمعدة و
هو كثير الغذا بطي النزول لاسيما المعقد منه
والمتخذ بالسكر ودهن اللوز معتدل يصلح
لمن قد نهك بدنه وادمانه يورث
السدد في الكبد والسكنجبين يمنعه من توليد
السدد واما المشاش والمن ودبس فالهضلى

اوفق للهضم ولا يحتاجون الى اصلاحه **الخبيص**
اقل لزوجة من الفالوذج واقل غذاء وابعد
من توليد السدد واجود للمعدة واذا
كان نضيجا جيد المشي لم يكن كثيرا وخامة
و توقف في المعدة والجوارح ينبغي ان يتقر
بعده الرمان الحامض **العصيدة** اما المتخذه
بالتمر ودقيق الارز فكثير الغذاء بطيه
النزول مولده للحصى واوجاع المفاصل
ان ادمنت ولا ينبغي ان يوكل على الاطعمة
القابضة الحامضه كالحصرميه ونحوها وعلى
الكثير الغذاء والبطيء النزول كالرؤس
والشوا واما المتخذه من دقيق الحنطة والسكر
فدون ذلك في الغلظ واللزوجة وابعد
من الدارة **القطايف** غليظ وخم كثير
الغذاء والمعمول بالجوز ودهنه مسخن
مبثر للفم الا ان يقشر جوزه وهو اسرع
نزولا واوفق للمشايخ والمبرودين من المتخذ
باللوز واللوزي اوفق للمحرورين **اللوزينج**
صالح للصدر والرية وحشونه المثانه
وهو في نحو القطايف غير انه اخف منه
كثيرا **الزلابيه** اما العسليه منها فتقويه

للاسنان والسكرية منها تسكن حرارة الا ان تعليه
اذا زيد في انضاجها وخلط بها من العسل مقدارا
الكثير اقل ابطارها في الانحدار ويولد دما
مختلطا من لطيف وغليظ ويكون للكبد و
الطحال والكلى اذا كانت صحيحة اوفق مما
يتخذ من غير العسل واعظم هذه الاشياء
كلها ضررا ما اتخذ منها من دقيق قوي اللزوجة
والمثانه **الحريرة** المتخذه من الدقيق
والنشا بالسكر ودهن اللوز نافعه لاصحاب علل
الصدر والرية والسعال الا لمن كان منهم
في ريته سدد والمتخذه من حليب كشك
الشعير ودهن اللوز والترنجبين والنشا
موافقه لاصحاب المزاج الحار ولمن به سعال
من حرارة واذا اتخذت بحليب بزر الخشخاش
وبزر الفرفخ والسكر طبرزد فهي نافعه لمن به
قرحه في صدره وريته ولاصحاب النزلات
البهطة وهو الحلوا المتخذ من دقيق الارز
كثير الغذاء مقو للبدن جدا زايد في الدم والمني
خصوصا ان اتخذ باللبن ملين للصدر غير ان
معه نفخا وغلظا وثقلا وبطو انحدار ينبغي
ان يطال النوم بعده ولا يوكل على اطعمة

غليظ حامضة **القطايف** ما عُمل منه بالجوز و
العسل فهو شديد الحرارة يصدّع ويولد
الصفرا ويضر الشبان واصحاب الامزجه الحارة
ويوافق اصحاب السعال من رطوبه وما عُمل
منه بالسكر فهو اوفق لاصحاب السعال من
رطوبة وما عُمل منه بالسكر فهو اوفق
لاصحاب السعال من حرارة وما عُمل منه بالفستق
والعسل فانه موافق لمن في رئته وصدره
خلط بلغمى ولمن به سدد فى هذه المواضع
الا انه يسخن اسخانا قويا وما عُمل منه بالسمن
فهو اكثر غذاء وفيه وخامة وثقل نافع
من السعال والصدر والرئة ويرخى المعدة
والمتخذ من عقيد العنب ليس له كثير اسخان
والمعمول من حب الصنوبر اكثر غذاء وان
كانت المعدة قوية استحكم انهضامه ويولد
منه دم محمود وكلها اسرع نزولا واقل
غذاء من ساير ضروب الحلاوى التى فيها
دهن وخبز ودقيق ويصلح لمن لا يحتاج
الى غذاء كثير ولا حلوا كثير الغذاء ولا يحتاج
ان يعنى بسرعة خروجها من البطن **الخبيص**
كثير الغذاء بطى النزول لا ينبغى ان يوكل على

واللوز اقل حرارة

جوز

هو اكثر غذاء من السمن والسكر والتمر

طعام غليظ ويعنى بسرعة هضمه واخراجه عن
البطن بالنوم الطويل والمتخذ منه باللوز بدل
اللبن واعدل **الخشخاشيه** جالبة للنوم جيدة
للسعال وحرقة البول نافعه فى الباه **الشكرينج**
يسخن باعتدال وهو قليل اللزوجه واللطخ
فلذلك هو اصلح الحلواء لمن تعتريه السدد
ولمن به ضعف المعدة **الخبيصة الفارسية**
الناطفة تشبه فى ذلك ولها طول وقوف
فى المعدة يصلح ذلك منها شرب الجلاب عليها
الخشكنانك والروغن جزديك والبلكنة
والمخلبى كلها تسخن وتعطش وتسدد
لانها فطير العجين وتورث الجشاء الدخانى
والمحشو منها باللوز والسكر اقل اسخانا
من المحشو بالفانيد والجوز والتمر الا الكثر
غذاء واكثر توليدا للدم الغليظ وبالجمله
جميع الحلواء زايد فى الدم والمنى مسمن للبدن
مسدد للكبد والطحال الملتهبين للسدد
والقدم جيد للحلق والرئة زايد فى المخ والدماغ
وما اتخذ منها بالسكر كان اقل حرا من المتخذ
بالعسل واصلح الادهان التى تستعمل فيها دهن
اللوز فاما المتخذ بالعسل والنارجيل والفستق

انه

والجوز خاصة بشرط الحرارة **واما الاشربة وما يتصل بها**
اما الخمر منها فقد اسقطت الشريعة مؤنتها
عنا كما اسقطت من الاغذية لحم الخنزير ومن
احتاج الى شرحها فعليه بكتب اليهود والنصارى
ومن يجرى مجراهم على ان جميع الاطبا المتقدمين
منهم والمتاخرين بعد ان اثبتوا لها المنفعتين
الجليلتين اللتين هما الغاية من مطالب الناس
في هذه الدنيا لمن رضى بالحيوة الدنيا واطمان
بها وهما منفعة الجسد من الصحة والقوة
ومنفعة النفس من السرور والنشاط فقد
اتفقوا على ان الكثير منها الى حد السكر
ضار لجميع الناس وان القليل منها دون
السكر نافع لجميع الناس بل لصنف منهم دون
صنف ولا ايضا لجميع ذلك الصنف بل لشخص
دون شخص ومزاج دون مزاج وفي حال
دون حال ووقت دون وقت وبمقدار منها
دون مقدار وشرطوا لذلك شروطا اخرى
يقل من يستقل بمراقبتها والوفا بها وان كان
طبيبا حاذقا ولو وجد واحد من الناس
عالما بتلك الشروط مستحضرا لتلك القوانين
ولا يشغله شغل عن مراقبتها وكان في جبلته

ومزاجه ممن يوافقه الخمر وكان ضابطا لنفسه
قادرا عليه قامعا لهواها فانه عند الاندفاع
البطاوي الخوض في شربها لا يقدر على ضبط
نفسه والاكتفا بالقدر النافع له في مزاجه
لان القليل من الخمر يدعوا الى الكثير ولا
يوجد شي من الاطعمة والاشربة الا و
اخر ما يتناول منه يكون اطيب من اوله
الا الخمر فان كل جرعة تاخرت منها افادت
صاحبها فضل لذة على الجرعة الاولى
فيزداد شاربها على سائرها حرصا عليها و
كلفا بها وشغفا بشربها لانها ان شربت
باعتدال ولدت روحا كثيرا معتدلة
المزاج والقوام شديد النورانية ساطعة
فلذلك استعدت للفرح وفرح بادني
سبب من الاسباب المفرحة ويكون تاثرها
من الاسباب النافعة في الحاضر والوقت
اكثر من تاثرها من النافعة في الجميل ومن
الذي يكون بحسب الظن اكثر من الذي بحسب
العقل والسبب في ذلك ان القوى النفسانية
التي في الدماغ تحتاج ان تكون روحها معتدلة
في الرطوبة لتطيع لحركة الفكرة واستعمال

العقل و عند الانتشاء تكون شديدة الرطوبة
فلا تذعن للعقل ومع ذلك شديدة التموج
والاضطراب لما يتصعد اليها من البخارات
المضطرب به فلرطوبتها لا تذعن للتحريك اللطيف
الروحاني بل للقسرى الجسماني فيصعب على
الفكرة الحقيقية استعمالها فيعرض للقوة
العقلية اعراض بقدر مقتضى حالها عنها وبما
تعتدل مزاجها وتسكن تموجها فيتمكن عند
ذلك اللذات الحسية لان الحس اقهر للروح
الباطن واقوى على تحريكه من العقل واذا
كان كذلك قل تاثير المفرحات المستقبلة
والحملية والعقلية فى نفس الشارب واستولى
عليه تاثير المفرحات اللذيذة والطيبة و
خصوصا الوقتية فامعن فى شربها ظنا منه
انه كلما ازداد من شربها ازداد فرحه حتى
ذهل عن مصالح بدنه ونفسه ودنياه ودينه بدنه ونفسه
واقل ما يقع فيه زوال العقل الذى اذا ذهب
سلطانه استوت حال من تقدمه وحال
المجنون المستلب العقل بل يوجد اسوء حالا
منه والانسان قد يوارى سواته بالثياب
و يستحى ان يرى عريانا والسواة الباطنة

من الصفات البهيمية والسبعية فى الانسان اكثر
واقبح من السواة الظاهرة والخمر تكشف عن
جميع ذلك ثم بطلان الحواس التى بها الانفعال
الحيوانية من السمع والبصر وما سواهما واعتقال
اللسان الذى هو آلة البيان والمنطق اللذان
بهما فضل الله الانسان على سائر الحيوان ثم
عدم منفعة السعى والتناول من اليدين و
الرجلين حتى يبقى جثته ملقاة من الخمر
لا تعقل ولا تسمع ولا تبصر ولا يدبر شيئا
ولا تخاف ولا تهاب ولا يوجد من عشيته غيره
دفع ولا انصاف ولا انتصاف ثم يتولد منها
الخمار واغراضه من خبث النفس وبلادة
الفهم وكلال الحواس وفتور الشهوات
ونقص اللذات وكمودة اللون وذهاب
اشراقه وبهائه حتى يتصور صاحبه بصورة
من عملت فيه علة مضنية ثم عند تكرر شربها
وادمانها يعرض تخلف فى قوى نفسه من
الذهن والفهم والذكاء وفى قوى بدنه من
ضعف الهضم وسائر آلات الغذاء وسوء الا
ستمراء وفتور الشهوة للطعام واستحالة اللون
الى التهيج والكمودة والرعشة المستولية

وتعطل عامة الجوارح والاندفاع فى آخر ذلك
الى الامراض الصعبة المتلفة من السل
والدق والاستسقا وما اشبهها ان لم يحدث
امر عظيم وموت وحى بل ذلك فى حال
شربها من سكتة عظيم وخناق قلبى وحمى
تصالب ونحوها فلما كان القليل من الخمر
داعيا الى الكثير والكثير موديا الى هذه
الآفات والى الصد عن ذكر الله تعالى
والى حدوث العداوه والبغضاء و تو لد
الاحن والتحارب وفساد الدنيا وخراب والتجارب
الدين وحرم الله تعالى قليلها وكثيرها ليكون
الامتناع عنها راسا وسيله الى حسم باب
الكثير الداعى الى فساد الدنيا والدين وقد
ابعد عن فسر قول الله سبحانه وتعالى
ومنافع للناس بالمنافع البدنيه وقد قال تعالى
واثمهما اكبر من نفعهما فاى منفعه بدنيه
يكبر حتى يقرن الخمر به فيها بل منافع الخمر
مثل منافع الميسر عند تعاطيهما من اجتماع
الناس عليهما واتفاق بعضهم بعض هذه حال
الخمر وجميع الاشربه المسكره ومن اشتبه
عليه امرها وليتامل احوال المتعاطين لها و
المر

والمدمنين لشربها فصل قد جرت العاده
بان تسمى كل ما يشرب شرابا والشراب بالحقيقه
هو الشى الذى اذا طبخ لم تنعقد منه شى وصار
جميعه بخارا ولم يكن له طعم او كيفيته اخرى
وشانه ان يرقق الطعام ويصير له مركبا فقط
كالماء فاما ما يبقى له ثفل او تنعقد منه شى
اذا طبخ او له كيفيته فهو الى الطعام اقرب
منه الى الشراب وبالدواء اشبه منه بالماء
كالالبان ورب الفواكه ومياهها وما يخرج
من الحبوب والثمار وان كانت هى تسد مسد
الماء فى بعض الاحوال وتقوم مقامه فاما الماء
فهو اجل الاشربه كلها وسماه الله تعالى شرابا
وجعله قواما لكل ما انشا فى هذا العالم وهو
شراب مشترك لجميع الحيوان لا تستغنى عنه
شى منها فى قوام حيوته والحاجة اليه تقترن
بالحاجه الى الطعام ولا تقوم احدها ولا يكمل
فعله الا بالآخر لان الطعام عامته جسم ارضى
يحتاج الى ما يرقق اجزاءه ويهيئه للقوى الها ضمه
حتى تعمل عملها فيه وتسلمه الى الكبد فيصير
دما ثم تغذو الكبد بذلك الدم جميع الجسد
وتستمر الحاجة الى الماء لدن وجود الطعام

الي المعدة ان يصل الى اقاصى جميع البدن
و يتصل بكل عضو و جزئى عضو بعد قاله و
ملطفا اياه فم تستغنى عنه بعضه يتحلل خفا را
خفيا و بعضه محسوسا هو العرق و بعضه يعود
فيصير الى الكبد و يندفع منها الى الآت البول
و لذلك تصبغ بول المختضب بالحنا لينتوته الما
مع الحنا فى اطراف الاعضا وانفعاله عنه وانصباغه
به فلذلك وجب ان يكون الشراب الذى يوافق
هذا الغرض اعنى تسييل الغذا و ترقيقه وبذرقته
نا فذا الى العروق هو الما الصافى لا غير ولهذا
بعد هذه المنفعة منافع اخر و هى حفظ الرطوبات
الاصلية على البدن و نضارة اللون و رخوصه
اللحم و تبريد البدن خصوصا ان كان باردا
و ترطيبه و تسكين العطش و حرارة الاحشا
و تطفية الحميات و منع العفونة عما فى العروق
و تكثيف المعدة و جمعها حتى تحتوى على الطعام
وغير ذلك من المنافع و كما ان الاستكثار
منه و الافراط فيه يرهل البدن و يبرد العصب
و يورث الرعشه و الامراض البارده فالاقلال
منه و التقصير فيه عن مقدار الحاجة يجفف
البدن و يوهن جميع الشهوات و يضعف

و يضعف البصر و جميع الحواس و يسرع الهرم و
يسرع بالهرم و الذبول واما اختيار المياه
فانما نحكم عليها و نوثق بجودتها بعد الدلالات
المحمودة الموجودة فيها بالتجربة عند شربنا
و وجدان صفات دالة على فضيلتها و هى العذوبة
و اللذاذة و سهولة الاساغة و سرعة الانحدار
من اعالى البطن واما اختبارها بالدلايل فمن
الدلايل على جودتها خلوها من الطعوم و
الروايح كلها وصفا اللون وخفة الوزن
و سرعة التبرد و التسخن و سرعة تهرى
ما يهرا فيها و نضج ما يطبخ فيها وان يكون
من عيون حرة الارض او تجرية المنبع
جارية على الحصى المبدا طيبة المسلك مكشوفة
للشمس و الشمال متوجهة الى احديهما سريعة
الجريان و المياه التى تنبع من عيون فى الجبال
ثم تنحدر و تجرى على الرضراض و الحجارة
جريا قويا و هى غزيرة ممتدة من الثلوج
الكثيرة العريضة السلمية كالاودية العظام
فانه قد يوجد فيها اكثر تلك الصفات المحمودة
وخاصه ما كان منها مغترفا من آخره و هى وان
كانت كدرة فمتى تصفو فى زمان يسير لطافتها

فهي افضل المياه واصحها وما المطر صيفي خفيف
سريع النزول وهو اصفى المياه واخفها وزنا
واجودها وانقاها واعذبها لانه من بخارات
مياه واجسام رطبة لخرت الشمس الطف ما
فيها ولذلك اجود ما يكون ما كان قطره قليلا
قليلا وعلى هدو لان ذلك يدل على غاية
لطافة البخار المحدث له واعتدال تاثير حرارة
الشمس وقلة تثويرها للرطوبات التي فوق
الارض ولطف تحليلها حتى تصعد الطف ما
فيها ولذلك الطف ما يكون ماء المطر هو الذي
يجيء قبيل الربيع ثم الذي ينزل مع رعد
وبرق اجود من الذي مع ذوبعة وريح
عاصفة الا ان ماء المطر خطر واخذه لولاها
لفاق المياه كلها جودة وصلاحا وهي سرعة
التعفن وتلك لشدة لطافته ودقته فيوثر
فيه المفسد الارضي والهوائي بسرعة واذا
ابتدا يعفن يحدث من شربه البحوحة والسعال
وثقل الصوت ويصير تعفنه سببا لتعفن
الاخلاط فيحدث الحمى للمنهتس لها وخاصة في
الخريف ويدفع ضرره بان يشرب بالسكنجبين
الحامض ومياه العيون بالقياس الى مياه

العيون ردية لانها مستخرجة بقوة قاسرة
الا انها اجود من مياه الابار لحركتها وجريانها
وما النيل ارداء من مياه البير لان ماء البير
يستجد بنوعه بالنزح واما ماء النيل فما يطول
ترددها في منافس الارض المعفنة واردى
المياه مياه الاجام والبطائح والمياه التي تجري
اليها اقذار المدن واوساخها لان فيها حرارة
وغلظا تفسد الاحشاء وتسمج اللون وتولد
الحميات والمياه الجليدية والثلجية غليظة
والمياه الراكدة تولد سدد داء الكبد وحجارة
في الكلى وذلك لغلظها واختلاط الارضية
بها والمكشوفة للشمس منها ارداء وحكم المعرقة
من العين قريب من حكم الراكدة الغير المكشوفة
للشمس والتصعيد بالقرع والانبيق والترويق
بالرواق مما يجود المياه الردية ويلطفها في
يذهب بكيفياتها وهما فعلان صناعيان استخرجا
من الطبيعة لما شوهد من ارتفاع البخار
والسحاب من المياه المالحة الردية كالبخار
المستنقعات والاجام ونزولها مطرا عذبا و
من حفر الابار بجوار البحار وقرب المياه
الراكدة العفنة ووجدان الماء العذب الصافي

فيها المتصفى اليها والما المقطر سريع النزول
الا انه سريع البخر الى الراس ولذلك يضر
لمن تمتلى رؤسهم سريعا ويظلم اعينهم
ويسرع اليهم الزكام والمطبوخ يلطف الماء
بازالة تكثيف البرد وبترسيب الخلط الخالط
ويذهب نفخه ويسرع بالحدار والمخض
ايضا مما يلطفه اد فى تلطيف الما البارد الصادق
البرد والمبرد بالثلج والجمد يبرد المعدة و
الكبد الحارتين ويجود الهضم ويحسن اللون
ويحمره ويزيد فى شهوة الطعام ويمنع الوقوع
فى الحميات والامراض البارده وهذه منافع
يختص بها الشبان والمحرورون وذووا
الالوان الحمر واللحوم الكثيرة ويضر هولاء
الما الحار لانه لا يسكن عطشهم فيضطرون
الى الاكثار منه فيصير ذلك سببا لترهل
ابدانهم وفساد مزاجهم وضرر الما البارد انما
يكون لاصحاب الامزاج الباردة والابدان الشحيم
والمشايخ والذين لا يزال تعتريهم الامراض البارده
ولمن يفرط فى الاصابة منه لاستلذاذه اياه
وهم الذين اذا ذكروا لذة الما البارد استدعوه
وشربوا منه واكثروا ولو لم يدعهم اليه ذلك

عطش صادق يحدث الما البارد فى هولاء
امراضا باردة ردية فى الاعضاء العصبية
والدماغ ولمن كان به ورم فى اعضا يحتاج
ان ينضج ويضر ضررا شديدا باصحاب الربو
والسعال ويمنع من نضج الزكام ويفسد الطمث
من النساء حتى يقل ويولد فى المفاصل اخلاطا
غليظة لزجة والماء الصادق البرد اذا اخذ
منه بقدر الرى ضار به بعقب الحمام الحار
جدا وبعقب الجماع خاصة وبعد الحركة العنيفة و
البدن ملتهب بعد مضرة عظيمة فى تبريد
مزاج الكبد وتاديته ذلك الى الاستسقا
وينبغى ان يحذر ايضا من شربه صادق
البرد دفعة مقدارا كثيرا قبل الطعام و بعده
لانه يطفى حرارة المعدة وفى خلال الاكل وفى
بعد ان يترك الاكل ساعة لا ينبغى ان يستقصى
الرى بل يتجرع جرعا لان الما اذا اكثر فى
هذا الوقت منع المعدة عن الاحتوا على الطعام
وولد النفخ والقراقر واسا الهضم وربما اورث
انطلاق البطن وقلة الشرب على المايدة
والامتناع غير محمود لان الحار المعدة
اذا احتمل العطش عند ذلك تشتط الطعام
الراحتوى

في معدته وفسد وهاج الحشا الداخلي ولذلك
يكون الاصلح له أن لا يحتمل العطش احتمالا شديدا
ولا يعطي نفسه لكن يسكن ثائرة العطش با
لتجرع قليلا قليلا ما دام يأكل وبعد ذلك
بساعة او اكثر الى ان يرى اعالي المعدة
قد خفت ونزل الطعام عنها ثم شرب من
الما ما يدعو اليه نفسه وبالجملة فالصبر على
العطش بعد ان يصاب من الما قليل يوهن
العطش ويكسره ثم انه يذهب به البتة خصوصا
في المرطوبين كما يذهب الصبر عن السعلة
بالسعال وعن الحكة بالحكة واما تبريد الما
بالثلج والجمد فسواء أذيبا فيه او برد بهما
من خارج اذا كان الثلج واقعا على الاراضي
الصلبة الطيبة او على الرمال والصخور فالجمد
من ماء عذب جيد الآن المبرد باذابتهما
فيه تكون ابطا انحدارا عن فم المعدة واصلح
لمن يحتاج الى تبريد البدن وتبريد الما بهما
من خارج اصلح لمن تضره الما البارد وانما
تضطره اليه الشهوة ولا يمكنه ان يشرب غير
الصادق البرد لانه لا يسبغ تبرد الما بهما من
خارج ما يلحق باذابتهما فيه فاما اذا كان الجمد

من ما ردي والثلج مكتسبا كيفيه ردته فلا
ينبغي ان يذاب في الما بل يبرد بهما من خارج
واذا كان الما غير جيد والجمد من ما اجود
والثلج نقيا فاذابتهما في الما والاكثار منهما
اصلح وقيل ان الثلج ضار بالشيوخ عاجلا
وبالشبان آجلا والظاهر ان ذلك في اصحاب
الامزجة الباردة فكم راينا من شيخ محرور
لا ينهضم طعامه وان كان حامضا الا بشرب
الما البارد عليه وذلك من حرارة المزاج و
من الاعتياد ايضا فان من شان العادات
تغيير الاحكام فانها كثيرا ما تقلب احكام الطبايع
حتى تجعل الشي النافع في الحكم ضارا والضار
نافعا ولذلك قال نبينا وصاحب شريعتنا صلى
الله عليه وسلم عودوا كل نفس ما اعتادت
والما الذي لا يبلغ من برده ان يستلذ فانه
ينفخ البطن ولا يبلغ من كسر العطش مبلغا و
يسقط الشهوة ويرخي الجسد والما الفاتر يغثي
والما الحار اذا تجرع على الريق غسل المعدة
من فضول الغذاء المتقدم وربما اطلق البطن
غير ان الشرف في استعماله يخلق المعدة ويو
ويرخي الجسد ومن اصناف المياه الغير

العذبه وهى التى لها كيفيات ردية ومياه
المعادن والحمامات فانها متروكة الشرب الا
عند الاضطرار لفقد الما المشروب او للتداوى
اما المالح فانه يجفف البدن ويولد الجرب
والحكه ويطلق الطبيعة من لم يعتده ثم انه
يعقلها بعد الادمان والاعتياد لتجفيفه
جلاء ما فى المعدة والامعاء من الرطوبات
ويقشف الجلد ويهزل البدن ويفسد
الدم ويحرقه واصلاحه يكون بان يخلط
بالطين الحر او الكعك او السويق الجيد القلى
ويروق او يلقى فيه قطاع الفواكه الحامضه
او يقطر من حياض وجرار دقيقه ويصعد
ومما يدفع ضرره الادهان والسكنجبين
وربوب الفواكه الحامضة وقد ينتفع بهذا
الماء من به نهوض فى المعدة والبدن ومن
به ذرب او نخر واما الماء القابض فهو
الاكثر شبى (اى صابونى) او زاجى او كان فى مناقع
اراضى فيها خرنوب كثير ضروب من (اى ارض فيه شجر البلوط)
الاشجار القابضه وهو نافع من استطلاق
البطن وبطىء نزوله عن المعدة وسده
لمسام البدن وتجفيفه بقلة نفوذه الى

الاعضاء واضرار بالصوت والنفس بتجفيفه
قصبة الرئة ويدفع هذا المضار باكل
العسل وشرب دهن الحل على نقيع الزبيب
وتدسيم الغذاء وادمان الحمام والشبى
منه ينفع من الرعاف ونزيف الدم غير انه (الزوف) (من النزف ونفث الدم)
شديد الاثارة للحمى فى الابدان المستعده
لها واما الكبريتى فيهيج الصداع ويظلم
العين ويضعف المعده ويسخن الكبد الا
انه يسكن الرياح وينفع من به وجع الصلب
والمفاصل والقروح العفنه والجرب والحكة
شرب او استحم به ويدفع مضرته بان لا
يشرب وقت غرفه بل بعد وقت طويل
وبعد صبه من اناء الى اناء وخصوصا اوانى
خزفيه جدد او صبه على طين حر وتصفيته
عنه ويشرب معه مياه الفواكه الحامضه واما
المياه النفطيه والقفرية فحالها حال الكبريتيه
والجصيه ثقيله رديه جدا للمعدة واما النوشا
دريه والزاجية فانها تطلق البطن اذا شربت
او جلس فيها او حقن بها واما الحارة التى تغلى
وتسمط فانها تحل القولنج وتفش الرياح الغليظة
المشتبكة فى الاعضاء والتشنج الرطب والماء

المر ينفع من تفتيح السدد وتلطيف الاخلاط
الا انه يفسد الدم وينهك البدن بكثرة الاسهال
ولذلك ينبغي ان يصلح بالسكر والعناب والبسر
والخرنوب الشامي وحب الآس والما المنتن
مضرته تعفين الدم وتوليد الحميات ودفع
ضرره الماورد والافاويه واصلاح الما الغليظ
يكون بالتقطير والطبخ والتصفيه برادوق
مطلي بجبن السيد المحلول في الما وان اضطر
الى شربه قبل اصلاحه اخذ بعده ما يفتح
السدد الكبد وينقي مجاري الكلى والمثانه
ولذلك الما الاجامي يصلح بالطبخ الطويل والتصفيه
البليغه ويشرب مع الفواكه الحامضه والخلل
وهذه المياه انما تضر الابدان الضعيفه و
المستعدة لما يتولد منها فاما الابدان الوكيده
الصحة القويه لما يتولد فلا تكاد تؤثر فيها في
يوم ويومين والمرضة التي امراضها مضادة
لما يحدث عن هذه المياه فانها تنفع بها وقد
ينفع عند اختلاف المياه بالخل وبالبصل المنقوع
فيه واما المياه الجاريه على المعادن والنحاس
ينفع من يعتريه القولنج الصعب الشديد و
يجفف رطوبات البدن وينفع من فساد المزاج

وتولد سحجا رديا واغلاظ في جرم المعا وتدفع
مضرتها الاغذيه المغريه والادويه النافعة
من السحج واما الحديديه فنافعة من استرخا
المعدة وضعف المعدة وتزيد في الانعاظ
الا انها مياه قابضة حامضة ينبغي ان تصلح
بما يصلح به الما القابض واما الرصاصيه فتولد
النفخ الشديد وحبس البول ولذلك ينبغي
ان يتلاحق بما يدر البول ويسهل البطن والتي
جعل لها مسالك في الرصاص فقد تاخذ شيا
من قوة الرصاص واما الذهبيه فبدون
النحاسيه في الدارة وينفع من الخفقان و
التوحش والماليخوليا وكذلك المياه الموجودة
في معادن الفضه فانها دون الرصاصيه في
مضرتها وتنفع من الخفقان في سائر الاشربة
ان الانسان بعد المشاركه لسائر الحيوان في
الحاجة الى الما مخصوص باشربة سوى
الما يتخذها بصنعه وتدبيرها اما يغتذي به
الما الذي يشرب على الطعام اذ كان كريه الطعم
او وخيم المزاج لان الما وان كان بجميع كل
حتى بات في اصنافه فما يوجد كريه الطعم او وخيم
المزاج لان الما وان كان في لا خمه طبيعه اصنا

اخص سائر الحيوان فلا يستغنى عن مزجه بما
يصلحه واما ليبدل مزاج الماء ليدفع ضرر برده
ورطوبته عن المشايخ والمبرودين المرطوبين
فانهم ربما تأذوا بشرب الماء الكثير واحتاجوا
الى مزجه بما يصلح ويقلل برده ورطوبته واما
لطلب اللذاذه وليجعل مشرب الانسان اشهى
واطيب في المذاق واما للعلاج ومداواة الاسقام
والمخصوص بكثرة الاستعمال وكثرة المنافع
السكنجبين وهو اوفق في جميع الاسنان وجميع
الطبايع من ساير الاشربه يحفظ على الابدان الصحة
الوثيقة لانه يفتح جميع السدد والمجاري
الضيقة حتى لا يحتبس في شيء منها شيء من
الفضول الغليظة اللزجة ويطفي الصفرا والدم
ويكسر العطش اذا لم يكن مفرط الحلاوة و
كان سكريا ويقطع مع ذلك البلغم ويلطف و
يجلو ويدر البول والعسلي اقوى من
السكري فيما يراد السكنجبين لاجله لقوة جلاء
العسل وشدة تلطيف الخل اللذين بهما تنال
افضل المعالجات ولان الخل والعسل هما
اللذان بهما يدفع اعراض العفونه والفساد
عما يقصد استبقاؤه من الاغذيه والادويه

كالمصوصات والمربيات ليؤمن عليها اسباب
العفونة والفساد العاجل والسكنجبين يمكن
ان يمال مرة الى الحلاوة ومرة الى الحموضة
ومرة الى المرارة بحسب اختلاف الحس للامزجة
وفصول السنة فالحلو نافع لاصحاب البلغم ولمن
كان مزاجه باردا والمز نافع لمن اعتدل مزاجه
والحامض نافع لاصحاب المرة الصفرا فلذلك
صار من افضل الاشربه المعموله ويمكن الانسان
يتخذ من السكر وماء الهندبا المعصور وماء
الورد ويلقى فيه لب بزر القثا والقثد ويكون
انفع لاصحاب الحرارة وفي البلدان والازمان
الحارة وان يتخذ ذلك باصول الهندبا وبزر
فيكون شرابا نافعا عجيبا للمحرورين واصحاب
السدد منهم وسوء المزاج الحار في الكبد و
يمكن ان يتخذ من العسل فيكون نافعا من
الامراض المركبة من الصفرا والبلغم وفساد المزاج
والاستسقا ويعين على نفث البصاق من
الصدر والرية من غير ان يسخن اسخانا كثيرا
اسخان ويمكن ان يتخذ بالعسل مع الاصول و
البزور الحارة المدرة فيكون اصلح لاصحاب
الرطوبات في الشتا والبلدان البارده واشد

تقطيعا للبلغم الغليظ اللزج ويكون علاجا قويا
في الامراض البلغمية وحل الرياح وينفع من
الحميات المزمنة ذوات النوافض ومضرة
السكنجبين انما تكون لاصحاب المعدة الضعيفة
الباردة والبطون المنطلقة والصدور الخشنة
والنزلة والزكام والسعال اليابس الذي لا
يحتاج الى قلع شي من الصدر واصحاب السحج
والمشرفين به على الوقوع فيه والاسهال و
قروح الصدر والرية واصحاب الرعشة
وضعف العصب واوجاع الارحام وتقطير
البول وعند الغشيان وتقلب النفس ومتى
كان اضر بالعصب واضر بشهوة الباه و (احمض كان صح)
المتخذ من الخل الفصل ينفع من السكتة و
الفالج واللقوة ويعين على نفض الفضول
البلغمية الغليظة من الصدر والسفرجلي
منه ينفع ما يقطع بلغم المعدة ويخرج عنها الصفرا
فانه يقوي المعده وينفع من ذهاب شهوة
الطعام ويمنع القي والغثيان ويصلح للناقهين
من المرض لتقوية اعضائهم واثارة شهوتهم
وقد يتخذ رمانيا وتفاحيا على مثال السفرجلي
لتقوية الكبد والقلب ومراقبة جانبهما عند

استعمال

استعمال السكنجبين فيما يراد له

الجلاب

معتدل وقيل الى البرد ما هو وقيل الى الحرارة
ولا شك في ترطيبه ويمكن ان يكون سبب الخلاف
فيه اختلاف اصناف السكر في البياض والحمرة
وشدة الحلاوة وقلتها واختلاف انواع الماورد
في المرارة والحموضة والعفوصة والتفاهة
والمتخذ من سكر في غاية البياض واللطافة
وقد اكثر فيه الماورد التفه والحامض و
القابض حتى قلت حلاوته جدا لم يبعد ان
يبرد المعدة والكبد ويرطب البدن سيما
ما اتخذ خاما وشرب مبردا بالثلج فيصير
بذلك الحلاوة القليلة الشبيهة بحلاوة
البطيخ الهندي سببا في نفوذ ماء الورد
فيبرد الاعضاء ويرطبها ويسكن الماسة ويطفي
حرارة المعدة والكبد ويقويهما لقوة الورد
فيهما ويكسر حدة الحمى وحرقة المثانة ويصلح
للصدر والرية بتلك الحلاوة ويمكن ان
يتخذ من سكر احمر ويقلل فيها الماورد
ويكون مع ذلك ماورده مرا فيميل الحلاوة
الصادقة والمرارة فيميل مزاجه الى الحرارة
ولذلك كثيرا ما يسكن اوجاع المعدة الباردة

من شرب بحار والجلاب مما يحتف عنه اطلا
عند اطلاق الطبيعة والسحج والزحير والبواسير
بحاله ماء العسل الساذج وسوق القراطن فانه
شراب خاص جدا نافع اذا سقى في العلل البارده خاص جيد
ملين للطبيعة مدر للبول ردى لاصحاب
المرار ومن كان في احشائهم ورم واما
ما عمل بالافاويه والزعفران فانه ابلغ
منفعة في الامراض البارده الرطبه ولا
يحتمله الا المبرودون والمبلغمون و
اصحاب المعده الكثيرة الرطوبة **الفقاع**
قد نفر رسم اتخاذ الفقاع عما كان في القدم
لانهم قد اتخذوه من خبز الحوارى ومن
الارز ومن دقيق الشعير فاما ان اكثروا
منه من الافاويه او اقلوا ولذلك وصف
فريق منهم وهم المكثرون بانه حار يابس
مولد الكيموس الردى والجذام محرق لمواد
البدن اذا استعمل كثيرا مولد النفخ والقرا
قر ويهيج القيء ورى لحس بعض الاشربه المتخذه
من الحنطة والارز والارز واذ فيها مما
يسمونه [illegible] واستحالتها الى
حرارة غريبة وحدة مع انها تكون مكتسبة قد

حتى يبطل [illegible] المتجاوز
الافاويه الكثيرة وجعلت في الكيزان الفقاع
واستوثق راسها بحيث لا يتنفس ولا يخرج
بخارها البتة بل يبرد فيها ويغلي هي على نفسها
مع ما فيها من الافاويه الحارة فلا يبعد عن ان
تنقلب الى مزاج تتولد منها بسبب ذلك المزاج
الكيموس الردى ويحرق اخلاط البدن
ويولد القراقر والنفخ للرطوبة والريحية
المحتقنة فيها الممتزجة بها ويهيج القيء لفسادها
وبرداتها **وقرصها** للمعدة لجذبها وارتفاعها
الى اعلى المعدة بالريحية التي فيها ووصف
بعضهم بانه مبرد للمعدة ضار للعصب منفخ
يصلح عند التهاب المعدة والعطش الشديد
من خمار كان ذلك او طول عهد بالطعام
والشراب ويكسر حدة الحرارة ولا شك ان
هذا الصنف هم المقلون للافاويه فيها و
لان خمير هذا الفقاع خصوصا المتخذ من
الشعير المسمى رسنه بارده رطبه واكتسب
بالعفونة اليسير والافاويه القليلة حدة
صار ضارا للعصب لحدتها وغوصها
كما [illegible] مطفيه منفخه للريحية التي فيها

واما الفقاع المتخذ في مملكتنا وبلادنا فليس
من القبيل الاول ولا من القبيل الثاني لانا
نقتصر من خميرته على مرة واحدة عند تطيب
الالوان ويكتفى مما تلطخت به منها في نصف ما
نصب فيها ويعفن بالافاويه بجمعه وقاعا
ويتخذ الفقاع من الزبيب فلا يكون له تلك
الحدة وحرارة الجوهر ولا تلك البرودة
بل هو متوسط بينهما وهو قريب من
الجلاب الممزوج وقربه منه وبعده عنه بحسب
شدة الحلاوة ونقصانها وكثرة الافاويه وقلتها
الا انه لا يعدم النفخ والاضرار بالعصب
وتبريد المعده والامعاء واضعافها وتثوير
الاخلاط والصعود الى الراس وكل ذلك
لاستحالته الى عفونة ما وعدم خروج بخاراته
وحدوث حدة ولذع فيه ولذلك يضر
المبطونين ولو اتخذ من اقبض ما يكون
من الاشربة التي يتخذ اتخاذ الفقاع على
جهة التعفين واحداث الحدة فيها فهي قريبة
من الفقاع وبعضها ابرد وبعضها اسخن
بحسب المواد التي تتخذ منها وهي ضارة للدماغ
والعصب مثقلة للراس رديه للمعدة و

من لبنها ومنزلة الفقاع من الاشربة بمنزلة الكوامخ
من الاغذية المتخذة من الدبس وغيرهما
واما الشراب الحلو الغير المسكر الذي تستعمله
كثير من الناس وتتخذونه مرة من العصير
ومرة من الزبيب في مرة ساذجا ومرة
بافاويه كالخردل والميفختج فانها تنفخ و
تطلق البطن ولذلك ينبغي ان يجتنب منها
عند انطلاق البطن والرياح ويحذرها
من يسرع اليه الصلابة في كبده وطحاله
وان كانت متخذة بالافاويه فانها تسخن
الكبد والميفختج خاصة ينفع من خشونة
الصدر والمثانة وتقطير البول وسلسه
شراب البنفسج معتدل الى البرد مرطب
جيد للحنجرة والريه يسهل الصفرا
برفق في جميع الامراض الحادة وينفع من
علل الصدر والكلى والمثانة من
الحرارة والحميات التي معها سعال و
سهل الطبع رديء للمعدة ملين للبطن
محمود في ذات الجنب والشوصة وهو
اوفق لصاحب ذات الجنب من الجلاب
لعظم منفعة الورد المجعول في الجلاب

شراب العناب قيل انه بارد رطب يطلق
الطبيعة ويلين الصدر ويمنع السعال وينفع
من قرحة المثانة ويسكن غليان الدم ويقمع
حدة الصفراء ويمنع كون الجدري والبثور
والقروح والدماميل والقول الجامع ما قال
جالينوس في العناب شراب الخشخاش الساذج
مبرد معتدل في اليبس والرطوبة لان يبس
الخشخاش لا يجاوز الدرجة الاولى فتعدلها
رطوبة السكر التي هي في مثل تلك الدرجة
وهو نافع للنزلات وقروح الصدر ويغلظ
المواد الرقيقة ويسكن الحدة وينفع من
السهر ومن قروح المثانة والكلى ومجاريهما
ويذهب بحدة الاخلاط وليس بمطلق
بل ربما يمسك الاسهال الكائن من نزلة و
ليس نفوقه شيء في علاج المسلولين الذين
بهم السعال وانحلال الطبيعة شراب النيلوفر
مبرد مرطب نافع من السعال الحادث من
الحرارة والمحمومين اذا كان بهم خشونة في
الصدر وسعال من مواد لذاعة تنصب الى
الصدر والرية شراب حماض الاترج
مبرد مطفئ نافع من الخفقان الحادث الا انه

مضر بالصدر والرية لحموضته شراب
الورد مبرد مجفف مسهل للطبيعة يخرج
الصفراء اذا شرب بالسكنجبين والثلج
ينفع من الحمى والغم والحرقة في المعدة
ويقوي المعدة ويسكن الحرارة والعطش
شراب السفرجل وخصوصا السفرجل
الحامض بارد يابس يعقل البطن ويقوي
المعدة ويسكن العطش شراب الريباس بارد
يابس مقو لفم المعدة نافع من الخفقان مقو
للنفس مسكن للقيء حابس للبطن وما كان منه
الطيب رائحة فهو اقوى في تقويه القلب
شراب التفاح بارد يابس قامع للصفراء مسكن
للقيء الصفراوي لا سيما اعلى بالنعناع ويعقل
البطن جيد للخمار والغثي والصداع الذي
مع التهاب ويسكن العطش وينفع من اوجاع
فم المعدة الحادثة عن المرار شراب الريباس
مبرد مطفئ للحرارة مقو للمعدة الصفراوية
حابس للبطن نافع للمحرورين شراب الحصرم
ينفع من حرارة المعدة ويقويها ويزيد بعضها ويقطع
الاسهال والقيء الكائنين من المرة الصفراء
ومسكن للقيء الحادث منهما ويشهي [illegible]

التي تكون من فساد الهواء ويقطع العطش الذي
مع الحرارة وهو صالح للحوامل يمنع تحلب الفضول
الى معدهن ويقوي ارحامهن واجنتهن
ويمنع من الاسقاط اذا كان من الحرارة وينفع
من الحميات الحادة ويقمع الصفراء والدم
شراب التمر الهندي مبرد مطفي قامع للصفراء
مسهل لها ملين للطبيعة مقو للمعدة مسكن
للقيء والعطش **شراب الليمو** بارد يابس
وفيه حرارة ما بسبب ما يؤدي الى حموضته
من قوة قشره قامع للصفراء نافع من الحميات
الصفراوية مقو للمعدة قاطع للقيء منهض
للشهوة مجود للهضم **شراب الاجاص** يطفي الدم
والصفراء ويسهل البطن وينفع من الحميات
الصفراوية اذا كانت الطبيعة محتبسة
ولا يضر بالحلق والصدر كثير ضرر للزوج
الاجاص وعدم القبض والعفوصة فيه
شراب الآس بارد يابس مقو للمعدة
حابس للطبيعة واذا كان لينها مع سعال
منع من كليهما نافع من وجع الصدر والرية
شراب التوت بارد مسكن للحرارة نافع من
اورام الحلق لان فيه بعض التحليل مع القبض

در

ورب الكمثري عاقل للطبيعة دابغ للمعدة قاطع
للاسهال العارض من المرة الصفراء **ورب الحصرم**
حامض يابس نافع لاوجاع الحلق اذا كان من
رطوبة ويحل الخوانيق الكائنة منها وجميع
الربوب على صنعة الفواكه التي تتخذ هي منها
وهي اقوى في بابها من اشربتها الا ان
الاشربة الطف منها **في الرياحين والطيوب**
ان المشمومات الطيبة والروائح العبقة من
الرياح والطيوب داخلة في تغذية الروح
وتقويتها وذلك لان الغذاء الالطف لا الاكثف
والاغلظ الذي منه بناء الاجساد هو الطعام
وهو الشي الارضي ثم ما تليه الاشربة وهي
مائية والطف منها الراحة ذوات الروائح وهي
هوائية الطف من المأكولات للماء الطف من
الارض والماء البحت لا يغذو وانما هو من
الطعام فاما الاشربة سوى الماء فانها تغذو
غذاء لطيفا وهي بعد تختلف في قدر الغذاء لانه
ما كان منها ادق في قوامه واقرب الى الماء
الصرف كان اقل غذاء وما كان اغلظ في
قوامه كان اكثر غذاء فلذلك المشمومات هي
من جنس الهواء والهواء البحت لا يغذو كما

في الرياحين

ان الما تبعث الغذى فكذا روايح الاشيا الطيبه
الرايحة فانها تغذى غذا يسيرا اقل مما تغذو
الاشربة والرايحة تتولد من الاشيا ارضيه
ومائيه وناريه و هوائيه وان لم تكن ظاهرة
بالبصر فلذلك راى الاطبا ان يستعينوا
في حفظ الصحه واعادتها بالمشمومات وللشموم
تاثير عجيب في الابدان والانفس غذا كان
ى هو ما تستلذه حاسة الشم و تبتهج به او
دوا و هو ما تكرهه وتنفر منه يدل على
ذلك فعل الادويه التى تهلك برايحتها اذا شمها
الانسان او تسدده او تصدعه بحسب شدة
ضررها اذا اضرت تكون منفعتها اذا انفعت
و معونتها الطبايع الضعيفه اذا قويت بها
في الامراض الحادة فالعليل الى تقويه طبيعته
بالروايح الطيبه احوج من الصحيح و ذلك
عند عجزه عن التغذى بالخط من اغذيه المطاعم
والمشارب لينوب عن بعض فعلها في تقويته
والصحيح اذا استعملها فلا ينبغى ان يدمن استعمالها
بل الاصلح ان يجعل استمتاعه بها غبا لمعنيين
احدهما ان المشمومات كلها وان قويت مفرطة
فوصلت في دماغه قوية بدنه تاثيرا بعيدا بالغرب
علم

وخصوصا ما لم يوافق مزاجه منها في الحر والبرد
كضرر شم المسك باصحاب الحرارة وشم الكافور
باصحاب البرودة والاخر ان حاسة الشم
اذا انغمست في الروايح الطيبه كلت وفترت
اللذة منها و صار الانسان كالاخشم الذى
لا يجد الرايحه البته يعتبر ذلك بحال العطارين
المزاولين لصنعة الطيب المدمنين لبيعهما و ذلك
لالف الحاسة لها و صيرورته مزاجها مناسبا
لتلك الروايح واستقرار كيفيتها فيها واتحادها
بها فلا تتاثر المثل من المثل فاذا استعمل الانسان
الطيب غبا كان اشهى له والذ من قعا منه
و هكذا حال جميع المحسوسات اللذيذه والاصلح
في استعمال الطيب ان يبخر به المجلس او
الثياب ولا يدنى الانسان شيا منها الى
انفه ادناءا كثيرا ليفوز بطيبه و يسلم عن قوة
كيفيته وان يركب منه اصنافا متضادة من
حار و بارد فانه عند ذلك اشد اعتدالا
واصلح لجميع اصحاب الطبايع المختلفه فان
الطيب المفرد انما يجب استعماله اكثر في العلاجات
فاما عند استعمالها للذة والاغتذاء فافضله
ما كثر تركيبه و وقعت فيه الاخلاط المتضادة

فذلك شبيه بحال الاطعمة فى اللذاذة الطيب
عند كثرة التركيب و بحال الادويه المركبه
فى المشروب و كثرة المنافع لاصحاب الطبايع المختلفة
والاصلح ايضا فى استعمال الرياحين ان يشم
اصنافا مجموعة ذوات طبايع مختلفة اى برد
منه رائحة كالنيلوفر واللفاح اى حار بذلك
بل الورد انما يهيج العطاس و خصوصا
لمن هو حار المزاج الدماغ بشديده الدماغ
البخار الحاد فى داخل دماغه ببرده وقبضه
و دهنه قريب من الاعتدال الى البرد ما
هو جيد للدماغ و العلل الحارة فيه مقوى
لجميع الاعضاء المرزنجوش حار لطيف فتاح
محلل ما فى الدماغ من الرياح وملطف بلطف
ما فيه من الرطوبة و يفتح سدده و ينفع
من الصداع الذى يكون من البرودة ومن
اللقوة خاصة فى جميع العلل الباردة فى الدماغ
النمام حار يابس قوى التحليل لما يكون فى
الدماغ من الفضول البلغمية و ينفع من الصداع
البلغمى والسعفة العارضة من السوداء
والبلغم و هو اقوى من المرزنجوش الياسمين
قوى الحرارة والمني حار نافع من الرطوبة

والبلغم صالح للمشايخ و من كان بارد المزاج
نافع من الصداع العارض من البلغم والمرة
السوداء المتولدة من عفونة البلغم اللزج
و من الرياح الغليظة مقوى للدماغ نافع من
جميع الامراض البلغمية فى الراس الا انه يصدع
و يرعف المحرورين و دهنه نافع للامراض
الباردة فى العصب وللشيوخ السوسن حار
لطيف قريب من الاعتدال فى الحر واليبس
نافع للدماغ ملطف محلل لما يكون فى الدماغ
من الرطوبة و دهنه يلين العصب و ينفع
من وجع الارحام السوسن الابيض حار يابس
لطيف ملطف لما يكون فى الدماغ من الفضل
الريحى والفضل البلغمى و الاسمانجونى اقل
حرارة منه و دهنه يحلل الاورام الحادثة
عن البرودة فى الحجاب المستبطن للاضلاع
اذا مرخ الصدر به و ينفع من اوجاع الرحم
والمثانة البنفسج بارد رطب يذهب
من الصداع الحادث من المرة الصفراء والدم
الحريف و يجلب النوم و ينفع من حرارة الدماغ
و يبسه شمه والتضميد به و دهنه ينفع من
السهر و يبس الدماغ و يرطب البدن

والبلغ

و يعدل الاخلاط الحارة العنبر الاصفر حار
[illegible] محلل باعتدال [illegible] من كان بمزاجه معتدلا
[illegible] البرد [illegible] في الواسع وهو
الطف واشد تحليلا من الاحمر فاما الابيض
فليس بصالح لضعفه و غلبة المائية عليه و
دهنه حار لطيف ملين محلل و خاصة الاصفر
منه مختلفة حارة و باردة ليعدل بعضها بعضا
معتدل دواء يصلح لكل طبيعة واجناس
المشمومات مختلفة فمنها رطبة كالرياحين و
ازهار النبات و غيرها و منها يابسة كالمسك
والعنبر و الكافور و غيرها و كذلك
مقابل هذه الاشياء الطيبة اشياء منتنة الرائحة
من الصنفين معا والطيب منها يدخل في باب
الغذاء والدواء و المنتن لا يدخل في باب
الدواء و الرطب من المشمومات [illegible]
لمكان رطوبته و اليابس دخاني لمكان
يبوسته شاهسفرم مايل الى الحرارة
واليبوسة قليلا بحيث اذا رش عليه الماء ورد
و الماء قبل برده واداه الى المشام فيبرده و
النوم وخاصة الطري منه الغض منه [illegible]
المستنشق مسكن محلل للحكة في البدن [illegible]

من الحرارة [illegible] الآس اما جرمه فالاغلب
عليه البرد و اليبس وان كان مركبا من قوى
مختلفة واما رائحته فليس الغالب عليها البرد
يعرف ذلك بالقياس و هو ان اجزاء حارة وما
يصل الى حاسة الشم لا بد ان يكون من الطف
اجزاء المشموم واحرها و بالتجربة و هي حدة
رائحته و قلة التلذذ النفس به و سكونها
اليه كما يلتذ بشم الرياحين الباردة ورائحة
رطبة يمكن ان يكون الى الاعتدال يقوي
الدماغ و يدفع عنه البخار الحار الرطب
و دهنه مقو للشعر مسود له مبرد مشدد
الاعضاء و تقويتها الورد فيه ايضا قوى
مختلفة والغلبة للبرودة واليبوسة و رائحته
الذ واسكن من رائحة الآس فيدل على انه
ابرد منه يبرد الدماغ و يجففه و يقويه
و يسكن الصداع الحار و الخمار و يدفع البخار
الحاد الحريف العارض من الدم والصفراء
و هو مهيج للعطاس و الزكام و قيل في سبب
ذلك انه يضر باصحاب الادمغة الباردة
[illegible] عطاسا وزكاما و لو نفع الورد
[illegible] لكان [illegible] التفاح

بارد رطب يبرّد الدماغ و يرطبه و ينوّم و
ثقل الراس و نسبته النيلوفر قشره بالبنفسج
في قوّته و منفعته الا انه ابرد و ارطب
يسكّن الصداع العارض من حرارة و يجلب
النوم و دهنه ابلغ و اقوى من دهن البنفسج
الفلنجمشك حار لطيف قوّته قريبة
من المرزنجوش الا انه دونه في اليبس
جيّد للخفقان و الوحشة البهارج معتدل
المزاج طيب لذيذ المستنشق خفيف على النفس
ينفع من الرياح الحصفه العارضة في الدماغ
التفاح والسفرجل رائحتهما مسدده مقوية
للدماغ و النفس و دهن السفرجل قابض يمنع
العرق الاترج رائحته حادة ينفع الدماغ الذي
قد ناله البرد و يحلل الرياح العارضة فيه
النارنج رائحته حارّة يابسة و هي الطف من رائحة
الاترج الليمو شبيه بالاترج في رائحته و فعله
في الدماغ الخلاف بارد مقوّ للدماغ نافع
للخفقان الحارّ الحادث نسرين حار لطيف ينفع
المحرورين سريعا و هو نافع من وجع
العصب المرماجوز حار يابس اكثر من المرز
نجوش و فعله اقوى من فعله يحلل الرياح

الغليظة من الدماغ و ينفع من جميع الاعلال
الحادثة في الراس من رطوبة الاقحوان
حار يثقل الراس و يحلله الشيح حار يابس
حتى يصدع المحرورين و كذلك القيصوم
و الحبق الماورد بارد لطيف يسكّن الصداع
الحار و الخمار و الغشي و الاكثار يبيّض
الشعر المسك حار يابس ملطف مقوّ
للروح من اصحاب المزاج البارد و يصلح
المحرورين سريعا و ينفع من العلل الباردة
في الراس جيّد للغشي و السقوط به مع
الزعفران ينفع من الصداع البلغمي العنبر
حار مقوّ للدماغ و القلب فعله قريب
من فعل المسك الا انه دون المسك في القوة
الزباد حار في الدرجة الثالثة معتدل في
الرطوبة القرنفل حار يابس ينفع رائحته
الدماغ البارد الضعيف و الذي قد غلبت
عليه السوداء و تقوّي النفس و القلب لا
الصندل الابيض هو في الدرجة الثانية
من البرودة ينفع من الصداع العارض من
الحرارة و سوء حرارة الدماغ و هو جيّد
للامراض الحارة شمّا و طلاء و ان طلي به البدن

في الحمام او دهن حله الكافور بارد لطيف ينفع
من الصداع والامراض الحارة في الراس وجميع
البدن ويبرد الدماغ الحار ويقوي النفس
اذا كان ضعفها من حرارة واذا استعط منه
قطع الرعاف والاكثار منه ينهك **المسك**
حار يابس مقوي للدماغ الذي قد ناله البرد
ويقطع ريح العرق الردي والثورة **العود**
حار يابس ينفع من الرطوبة التي تكون في
الدماغ وغيره من الاعضاء ويقوي الدماغ
بسباسه لطيفه وفيها حرارة يسيرة **سنبل الطيب**
حار يابس فيه قبض وحدة يسخن ويجفف
الدماغ التي قد ناله علة من برودة ورطوبة
ويحبس المواد التي تنحدر من الدماغ **السكر**
حار يابس مصدع للراس حابس للطبيعة
اذا ضمد به البطن **القسط** حار يابس ينفع
من استرخاء العصب وسم الهوام جيد للزكام
اذا بخر به الراس والبخور الابيض دون
الهندي في الحرارة **الزعفران** حار يابس مغث
مصدع يثقل الراس ويجلب النوم **المحلب**
حار يلين الاعصاب التي غلظت من ضربه
الميعة حارة تثقل الراس وتصدع **السعد**

حار يابس جيد للبخر والمعدة الثقيله الرطبه
وبالجملة فاكثر الرياحين والطيب حارة
الا انها احسن عند الشم مع الالتذاذ وسكون النفس
اليه كالخلاف والنيلوفر والورد والكافور
والصندل والماورد واذا كان ... لروايح
المحسوسات مدخل في تغذيه الروح وتقوية
القلب كما ذكرنا فلا يخفى تقوي النفس والروح
والبدن وانتعاشها بروايح الاطعمة الشهية
اللطيفة المناسبة لجميع الناس البعيدة من
الدوائية والكيفيات المقويه فينبغي ان
يكون استعمالها والفزع اليها عند الحاجة
الى تقوية القلب والدماغ وعند الضعف
والغشي اكثر واشد من استعمال الادوية الطبية

تم كتاب الاغذية والاشربة بحمد الله و
حسن توفيقه في سلخ ربيع
الاول لسنة احدى
عشر وثمانمائه
م

٨١١

الشبح ينفع من ضعف المعدة والخفقان والكبد ويردهما وينفع وجع الظهر والمفاصل [illegible] الكلية [illegible] والفالج والتشنج والنسيان عن الرطوبة ويحسن اللون ويقوي الباه والحفظ ويحرك شهوة الجماع ويدر البول ويكسر الرياح ويطيب [illegible]

توخذ ماء [illegible] رطل ويجعل في قدر ويلقى عليه لحم الحمل الاسود

ثلثين رطلا و الدجاج الاسود والفروج [illegible] وورشان من كل عشرة ومن

والعصفور مائة قطعة وزرق البازي [illegible] والتمام ومشكطرامشيع

من كل [illegible] قشر الاترج رازيانج انيسون دارصيني قرفة عود مندي سليخة من

كل عشرة دراهم ششقاقل خمسة عشر درهما دنحيل سنبل من كل خمسة دراهم

سفرجل منقى مع حبه تفاح منقى من كل رطل ويغلى بنار معتدلة حتى يتهرى اللحوم

ثم يرفع عن النار ويصفى ماء العنب فيطرح في القدر ثانيا ويجعل على كل عشرة

ارطال منه رطل [illegible] ونصف رطل من ماء البهارنج ورطل من الماء الورد ورطل

من ماء لسان الثور [illegible] ويجعل فيه ايضا خرقة كتان قد شد فيها قرنفل وبسباس

ودار فلفل وجوزبوا دم [illegible] وقاقلة كبار وسنبل عود قماري والورد

الاحمر ولسان الثور [illegible] وزرق السذاب من كل عشرة دراهم مدقوق

ويشد في الخرقة ويمرس [illegible] ساعة حتى يرجع الماء الى ربعه ثم يرفع و

يصفى ويترك حتى يبرد ثم يسحق الزعفران والمصطكى من كل خمسة عشر درهما

والمسك الخالص مثقالا والعنبر الاشهب ثلثة مثاقيل ويطرح عليه و

يجعل في اناء زجاج هذا تمامه ومنافعه مسطورة في الباب

الثاني من قرابادين الحاوي للشيرازي ونسخة اقصر من هذه

جرى على القلم

وما من فاعل الا سيلقى غداة الحشر ما فعلت يداه

فلا تفعل بجهدك غير شيء يسرك في القيامة ان تراه

قال ابو الرجاء اشد ايد الدنيا اربعة فقد المأكول والمشروب

والعجز عند دفع الحر والبرد وحدوث الامراض المولمة وقهر الظالم و[illegible]

الطلب المظلوم

اول شيء من نفعه كالاربعة اولها [illegible]

كتابخانه [illegible]

[illegible] دولت آباد [illegible]

ضعف [illegible]

بدها ... [illegible]

احمد [illegible]

ملكيت

آنجناب ... علاء الدين صاحب

صفحه [illegible] ظهير الدين ... ديوان [illegible]

نسخه قلمي [illegible]

منقول از عالم